luce

600 Presso-Bean
Bedienungsanleitung ab Gerätenr.: 0505xxxx
Ausgabe 2 03/2005
Ab Software MLED 5D / 04.02.2005

servomat
steigler

A

Angebotsvielfalt Kaffee-Spezialitäten

Heissgetränke-System ohne Cappuccino sind heute fast undenkbar. Aber erst die Angebotsvielfalt optisch und geschmacklich unterschiedener Kaffee-Spezialitäten, bringen das Verbraucherherz und damit den Umsatz auf Touren.
Im A.R.T. – System finden Sie:
Cappuccino
Cappuccino Extra
MoccaCino
Café Au lait
Espresso
u.s.w.

R

Rezeptur Stufen-Programm

Unser A.R.T. – Getränkequalitäts-ergebnis ist nur möglich durch das fein ausjustierte Stufen-Produktionsprogramm. Kaffee, Topping/Weisser, Schokolade und fein gefiltertes heißes Wasser werden Stufe für Stufe zur cremigen Getränkekreation. Jede Kaffee-Spezialität hat ihre eigene Stufenproduktion.

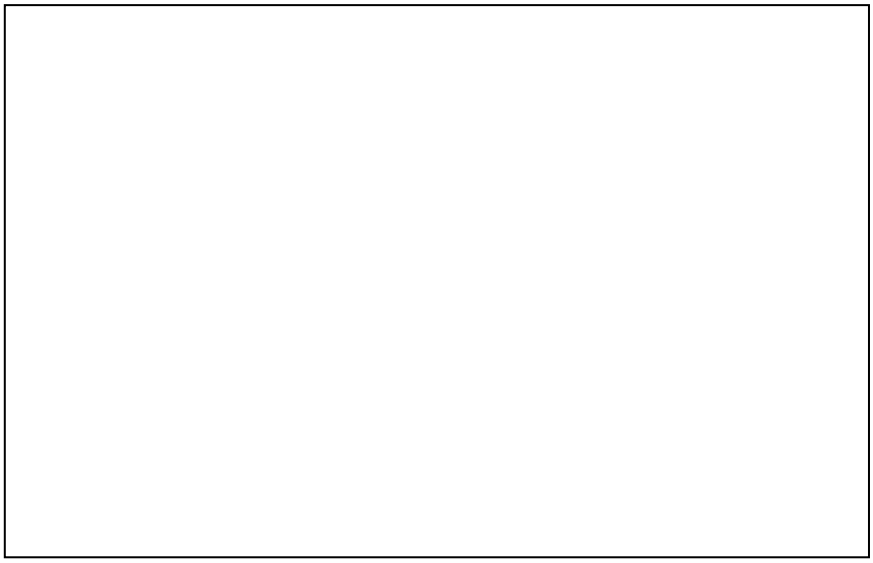
T

Technische Qualitätsicherung

Unser elektronischer FlashCard-Speicher sichert A+R ab. Der Servicetechniker kann nach Kundenwunsch etwas mehr/weniger Wasser/Produkt dosieren. Auf die R-Rezeptur Stufenproduktion hat er keinen Zugriff.

Ergebnis:
Das A.R.T.-Programm garantiert eine zuverlässige Getränke-qualität, deren Qualitätsspitze nur noch abhängig ist vom Einsatz der verwendeten Produkte selbst.

Diese Bedienungsanleitung gehört zu folgendem Gerät



Identifikationsetikette ihres Gerätes

Dieses Handbuch ist Bestandteil des Gerätes und muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Maschine bereit liegen, bis zur Entsorgung des Gerätes

Falls Sie das Handbuch verlegen oder beschädigen sollten, müssen Sie dem Hersteller für eine Nachbestellung die Identifikationsdaten, die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden, mitteilen.

Inhaltsverzeichnis

Thema	Seite	Kapitel
Wichtige Hinweise	5-6	1
Allgemeine Reinigungshinweise	7-8	2
Technische Daten	9	3
Allgemeine Informationen	10-12	4
Automaten Bauteil Übersicht	13-16	5
Auspacken und Aufstellen	17	6
Wasser und Filter	18	7
Inbetriebnahme	19-25	8
Einbau eines Zahlungssystems	26	9
Mikrobrüher	27-28	10
Gerätespezifikationen	29-30	11
Grundfunktion der Programmierung	31-34	12
Dosierung einstellen	35-37	13
Dosierliste	38-42	14
Verkaufspreise einstellen	43	15
Temperatur einstellen	44	16
Verschiedene Einstellungen	45-47	17
Diagnostik	48	18
Verkaufsdaten auslesen	49	19
MDB Funktionen einstellen	50	20
Uhrzeit einstellen	51-52	21
Fehlermeldungen auslesen	53	22
EVA-DTS	54	23
Erste Hilfe-Fehlermitteilungen	55-58	24

1. Wichtige Hinweise

1.1 Beschaffenheitsbeschreibung

◦ **Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.

◦ **Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.

◦ **Die Installation, Befüllung und Reinigung** erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners.

◦ **Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.

◦ **Der Aufstellplatz** ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration).

◦ **Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell Luce von täglich bis zu 90 Portionen vor, maximal 64800 Portionen in 24 Monaten.

◦ **Wenn ungeschultes Personal** das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.

◦ **Bei mutwilliger Beschädigung** oder unsachgemäßer Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.

◦ **Verschleißteile,** sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt.
Folgende Teile sind hierunter einzuordnen:
O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mahlscheiben/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.

◦ **Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern**, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.

◦ **Regelmäßigen Wartungen** sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 9000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen.

◦ **Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um eine mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.

Beimerstetten, den 01.01.2002
Textinhalt unterliegt Copyright.

1. Wichtige Hinweise

Wartungs-Checkliste

1.2

Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:

Welche Teile?	Was muss gemacht werden?	
Wasseranschluss	- Einlassventil und Anschlüsse überprüfen - Wasserfilterpatrone tauschen	
Druckboiler und Instantboiler	- Beide Boiler ausbauen, reinigen ggf. entkalken - Beide Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken - Dichtungen Auslauf Ventile erneuern - Dichtungen von Druckboilerdeckel erneuern	
Auslassventile	- Ventile ausbauen und reinigen ggf. entkalken - Membrane der Instantauslassventile erneuern - Plunger von Bohnenkaffeeventil erneuern	
Mahlwerk und Dosierer	- Mahlwerk reinigen und ggf. Mahlscheiben erneuern - Dosierer reinigen und prüfen	
Brüher	- Brüher ausbauen und reinigen - Siebe und O-Ring von Brüherstempel erneuern	
Mixereinheiten	- Mischschalen ausbauen und reinigen - O-Ringe Mixerflansch erneuern - V-Ringe Mixermotor erneuern - O-Ringe Buchse Mischschale erneuern - Mixerscheiben erneuern - Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen	
Becherwerk und Becherausgabe	- Lichtschranke Becherwerk reinigen - Lichtschranke Tassenerkennung reinigen - Becherwerk auf Funktion testen - Becherausgabe reinigen	
Ventilator	- Ventilator ausbauen und reinigen - Lüfterkanal ausbauen und reinigen - Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	
Produktbehälter	- Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen - Produktrutschen reinigen	
Überlaufeimer und Kaffeesatzbehälter	- Überlaufeimer entleeren und reinigen - Schwimmerfunktion testen - Kaffeesatzbehälter entleeren und reinigen	
Zahlungssystem / Münzprüfer	- Zahlungssystem/Münzprüfer prüfen und reinigen	
Wasser- und elektrische Steckverbindungen	- alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen	
Dosierung, Temperatur und Funktion	- Wasser- und Produktdosierungen überprüfen - Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen - Temperatur überprüfen - Endkontrolle und Probelauf ggf. Münzannahme	

2. Reinigungshinweise

2.1 Allgemeine Reinigungshinweise

ⓘ

Wir empfehlen hierzu unseren gebrauchsfertigen HACCP-Reiniger.

Erweitern Sie Ihre Reinigung des Gerätes mit Hilfe dieser Reinigungshinweise. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

2.2 Tägliche Reinigung

1. Produkte befüllen: Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor das Fallrohr des Produktcontainers durch drehen der Verschlusskappe. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach das Fallrohr des Produktcontainers wieder.

2. Spülprogramm ausführen:
Drücken Sie in der Gerätetüre-Innenseite die Taste PL = SPUELEN. Leeren Sie den Überlaufeimer. Für die Mischschale 1 Drücken Sie nun die Taste 1. Spülen Sie nun mit mehreren Spülzyklen diese Mischschale durch. Drücken Sie danach die Taste 2 für die Mischschale 2, danach die Taste 3 für die Mischschale 3 usw.. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Drücken Sie danach die PL-Taste für das Spülprogramm, um wieder in den Verkaufsmodus zu gelangen.

3. Wassereimer und Kaffeesatzbehälter entleeren und reinigen: Entnehmen Sie den Wassereimer und Kaffeesatzbehälter bei geöffneter Türe. Reinigen Sie diese unter fließend warmen Wasser. Setzen Sie danach den Wassereimer und Kaffeesatzbehälter wieder richtig ein.

4. Produktausgabebereich Türe reinigen: Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Türe im Bereich der Produktausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzern kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.

2.3 Wöchentliche Reinigung

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 4.

5. Mischschalen reinigen: Entnehmen Sie die Mischschalen wie folgt: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Teile wieder sorgfältig ab und bauen Sie diese wieder ein.

6. Fallrohre reinigen: Entnehmen Sie die Fallrohre vom Produktcontainer wie folgt: Drücken Sie mit einer Hand leicht gegen den Produktcontainer und ziehen Sie mit der anderen Hand das Fallrohr nach vorne ab. Reinigen Sie diese Fallrohre in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Fallrohre wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen. Bei feuchten Fallrohren entsteht eine Produktverstopfung.

7. Brüher ausbauen und reinigen: Bauen Sie den Brüher aus und reinigen Sie diesen unter fließend warmen Wasser. Trocknen Sie vor dem Einbau den Trichter wieder gut ab.

2. Reinigungshinweise

Monatliche Reinigung 2.4

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 8.

8. Produktcontainer reinigen: Schließen Sie zuerst die Fallrohre an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Fallrohre von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Fallrohre in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.

9. Lüfterkanal reinigen: Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktcontainern nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, daß Produkt miteingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

Reinigungshilfen 2.5

Verwenden Sie speziell das für dieses Gerät zusammengestellte Clean-Set. (Clean-Set für LUCE Servomat E/5)
Das Clean-SET dient Ihnen zur schnelleren und einfachen Reinigung des Gerätes.

Das Clean-Set besteht aus:
- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Kaffee
- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Kakao
- Vormontierte Mischschale und Auslaufschlauch für Tee
- Vormontierter Schlauch für Zucker
- Produktrutsche für Kaffee
- Produktrutsche für Milch
- Produktrutsche für Kakao
- Produktrutsche für Tee oder Suppe
- Reinigungsbürste 6 mm für Auslaufwinkel
- Reinigungsbürste 10 mm für Auslaufschlauch 9 x 6
- Reinigungseimer 5 Liter
- Schwammtuch gelb
- Schwamm kratzfrei
- HACCP Reiniger gebrauchsfertig verdünnt.

Vorgehensweise:
Reinigung wie bei täglicher, wöchentlicher und monatlicher Reinigung durchführen. Mit dem Clean-Set können Sie diese Teile, die Sie in eine Spüllösung legen, sofort tauschen. Das Gerät ist sofort wieder Betriebsbereit. Die ausgetauschten Teile sprühen Sie danach mit dem HACCP-Reiniger ein und legen diese in eine mit dem HACCP-Reiniger verdünnten Spüllösung ein. Nach ca. 45 Minuten Einwirkzeit können Sie diese Teile mit dem Schwammtuch abreiben, unter klarem Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

Bestellen Sie für Ihr Gerät wie folgt:
Clean-Set für LUCE BONO E/5 Standard

Bedenken Sie:

Reinigungen mit unseren Clean-Set´s sind

- schneller und einfacher

- frischer und appetitlicher

- mehr Hygiene und weniger Störungen

Mit Hilfe der Clean-Set´s können Sie verschmutzte Teile einfach tauschen. Das Gerät ist sofort wieder einsatzbereit.

3. Technische Daten

3.1 Technisches Datenblatt

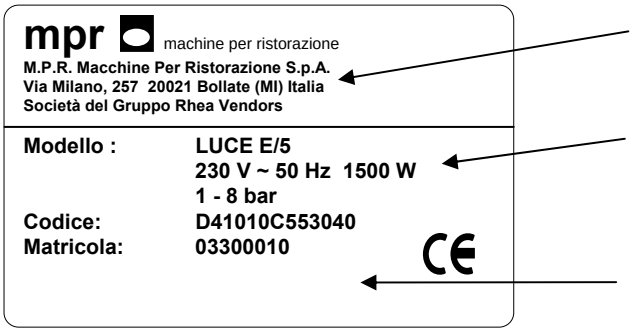
Maße	Höhe (mit geschlossenem Deckel) Breite (mit geschlossener Türe) Tiefe (mit geschlossener Türe)	1830 mm 625 mm 685 mm
Gewicht	Leer Voll	175 Kg 195 Kg
Elektrische Werte	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max.	230 Volt 50 Hz 16 A 2500 Watt
Transformator	**Primär** 230 V (schwarz) **Sekundär** 26 V (braun) 135VA 8,5 V (rot) 15VA	230 Volt 50 Hz 26 Volt 8,5 Volt
Mahlwerk	Spannungsversorgung Leistung	230 Volt 50 Hz 184 W
Pumpe	Spannungsversorgung Leistung (Modell 1108) Elektromagnetische Hochleistungspumpe	230 Volt 50 Hz 70 W max. 7 bar
Druckboiler	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1100 W 0,6 Liter ca. 10 Minuten
Instantboiler	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1310 W 4 Liter ca. 10 Minuten
Temperaturregelung	Elektronisch	PTC Fühler
Produktmotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 85 Upm
Mixermotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit regelbar von	24 V DC 2400 Upm bis 16000 Upm
Ventile	Spannungsversorgung Einlassventil Spannungsversorgung Auslassventile	24 V DC 24 V DC
Kaffeedosierer	Spannungsversorgung	24 V DC
Beleuchtung Türe	Leuchtstoffröhre Länge 530 mm Durchmesser 16 mm	220 V / 13 Watt
Sonstiges	GSM Tauglich über externes Modem FLASH-CARD Programmierung mit PC-Software	
Bohnenkaffeebehälter	Fassungsvermögen	ca. 5,0 Kg
Zuckerbehälter	Fassungsvermögen	ca. 5,0 Kg
Instantkaffeebehälter	Fassungsvermögen	ca. 2,0 Kg
Kakaobehälter	Fassungsvermögen	ca. 3,5 Kg
Toppingbehälter	Fassungsvermögen	ca. 2,0 Kg
Teebehälter	Fassungsvermögen	ca. 5,0 Kg
Becherwerk	Fassungsvermögen Becher	ca. 600 Stück

4. Allgemeine Geräteinformationen

Typenschild 4.1

Das Typenschild ist ein wichtiges Informations-Etikett. Für eventuelle Ersatzteilbestellungen bitte immer Gerätetyp und Gerätenummer (Matricola) angeben.

Das Typenschild befindet sich an der inneren linken Geräteseite. Das Typenschild wird wie folgt definiert:



Definition Gerätedaten:

LUCE	Geräte –Typ	LUCE
E / 5	Modell Ausführung	E = Bono / Espresso 5 = Anzahl Instant-Produktbehälter
Matricola	Gerätenummer	03300010

Bitte Beachten 4.2

Folgende Teile können Sie bei richtiger Bedienung schonen und Pannen vermeiden:

Brüher:	Er verstopft bei nicht durchgeführtem Reinigungsprogramm	- Reinigungsprogramm täglich durchführen - Siebe sorgfältig reinigen
Mahlwerk:	Es verstopft oder kann verklemmen	- Nicht zu fein mahlen - Periodisch reinigen
Pumpe:	Leerlauf und Staudruck schadet Ihr:	- Nicht zu fein mahlen - Die Siebe der Brüheinheit dürfen nicht verstopft sein
Boiler/Einlassventil:	Kalk und Schmutzablagerungen	- Wasserqualität messen - Wasserfilter einsetzen - Periodisch reinigen bzw. entkalken.
Mischschalen:	Verstopfen durch Produktrückstände	- Täglich Spülprogramm betätigen - Periodisch überprüfen - V-Ringe erneuern
Produktmotor:	Produkte verkleben im Produktbehälter	- Monatlich entleeren und Produktbehälter reinigen - Automatentaugliche Produkte verwenden

4. Allgemeine Geräteinformationen

4.3 Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.

Vor Inbetriebnahme ist diese Bedienungsanleitung unbedingt vollständig zu lesen, um eine sichere Inbetriebnahme und einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.

Achtung: Vor allen Instandsetzungsarbeiten Netzstecker ziehen!

Das Gerät wurde gemäß folgender europäischen Sicherheitsvorschrift entwickelt:

- EN 60 335 - 1
" Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen Geräten".

4.4 Gefahrenhinweise

- **Achtung:** an diesem Gerät befinden sich heiße Teile. Die Temperatur kann an bestimmten Geräteteilen mehr als 90°C betragen.
- Nehmen Sie das Gerät nie mit defekter Zuleitung in Betrieb.
- Das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Zur Reinigung des Gerätes ohne Reinigungsprogramm stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen

4.5 Sicherheitsvorrichtungen

- Türkontaktschalter
- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Instant- und Druckboiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Pumpe
- Zeitgesteuerter Schutz für den Getriebemotor der Kaffeebrühgruppe
- Sicherung Brüher nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden
- Zeitgesteuerter Schutz für die Kaffeemühle
- Zeitgesteuerter Schutz für die Heizung
- Elektronische Überwachung der Temperatursteuerung
- Zeitgesteuerter Schutz für das Nachfüllen von Wasser

4. Allgemeine Geräteinformationen

Geräteausstattung 4.6

Das Gerät wird mit Festwasserfunktion ausgeliefert. Für Aufstellplätze ohne Festwasseranschluss ist auch ein Anschluss eines Aqua-Modul mit 20 Liter Wassertank möglich. Für jeden Wasseranschluss empfehlen wir einen Wasserfilter zu installieren. (Siehe Kapitel Wasser und Filter)

Das Gerät wird Standardmäßig ohne Zahlungssystem ausgeliefert. Hierzu gibt es optional Münzgeräte als Münzwechsler oder Impulsgeber. Für Bargeldlose Zahlungssysteme ist das Gerät für die Executive und MDB Protokolle vorbereitet.

Zubehör 4.7

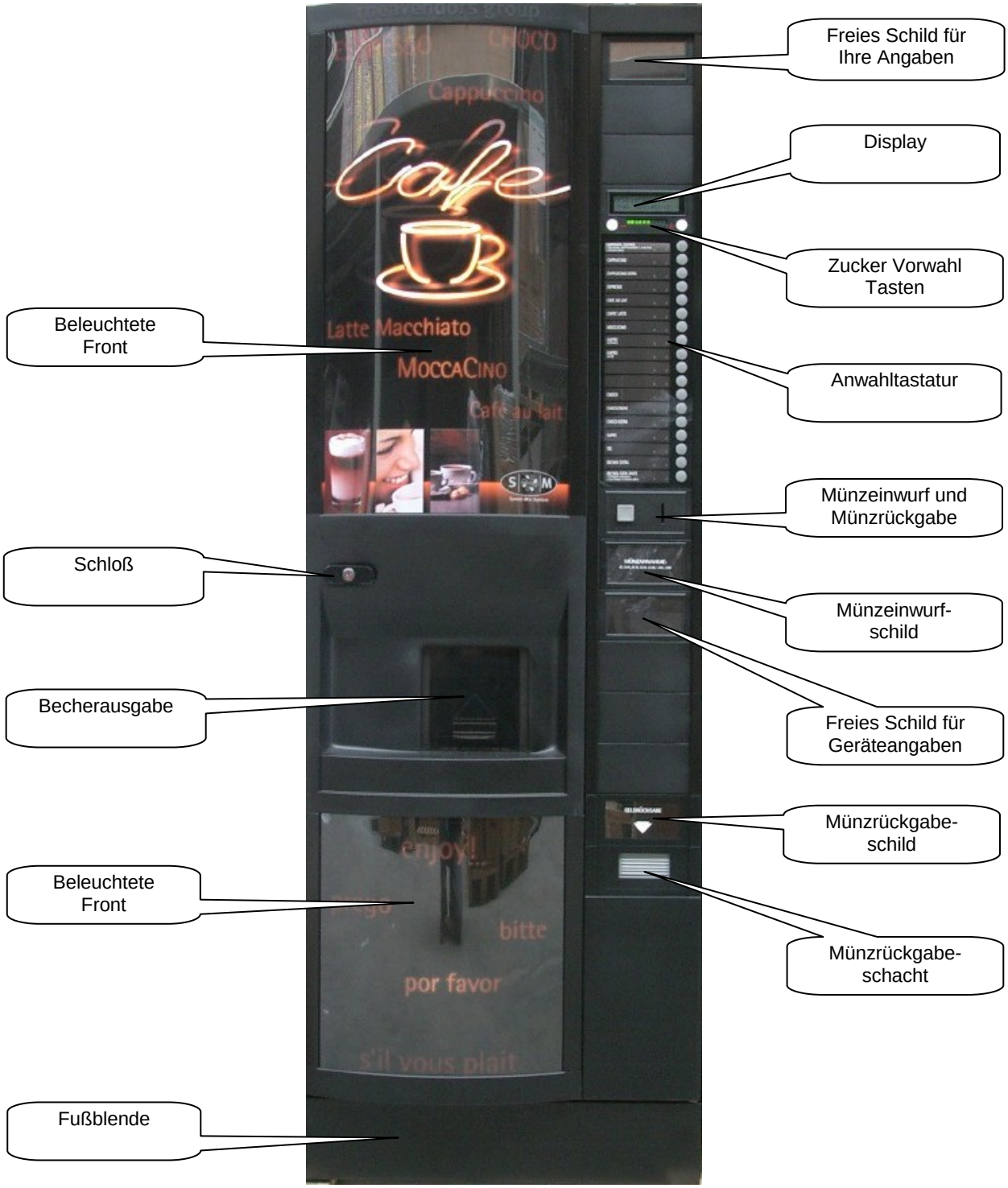
Zahlreiche Zubehör- und Sonderteile stehen zur Verfügung, um weitere Leistungen vom Gerät zu erhalten: Die Montage-bausätze werden mit Installationsanleitung geliefert, die befolgt werden müssen, um die Sicherheit des Gerätes beizubehalten.

- FlashCard
- FlashCard Editor
- NRI Münzwechsler
- U-Key Bargeldlose Zahlungssysteme
- CashFlow Münzwechsler
- Trinkbecher
- Accessoires (Pötte, Löffel, Tabletts)
- Basis Ersatzteilpaket (Alle notwendigen Teile)
- CLEAN-SET LUCE E5
- Geldkarten-KIT
- AQUA-Modul
- BRITA Wasserfilter Aqua-Quell 33
- BRITA Wasserfilter Aqua-Vend 06

5. Automaten Bauteil Übersicht

5.1 Ansicht Front

Gehäuse außen



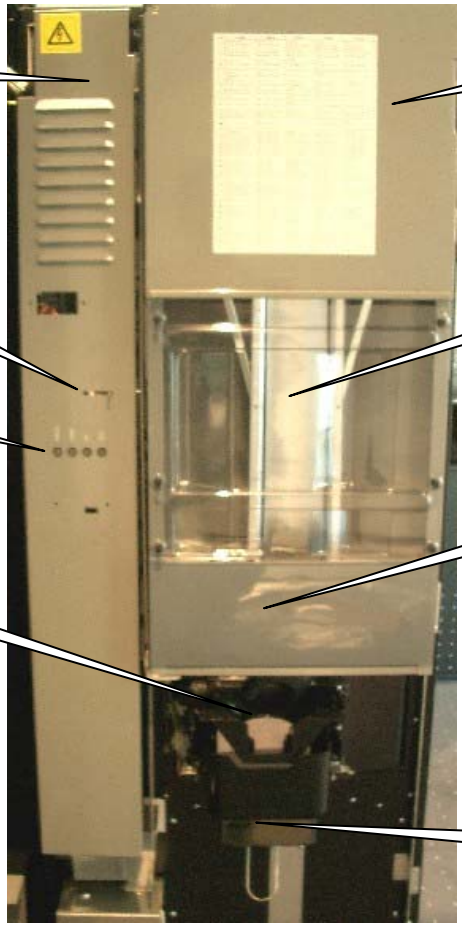
5. Automaten Bauteil Übersicht

Ansicht Front

5.2

Gehäuse innen

Türe innen



5. Automaten Bauteil Übersicht

5.3

Ansicht innen

Produktetisch mit Behälter

Produktetisch ohne Behälter

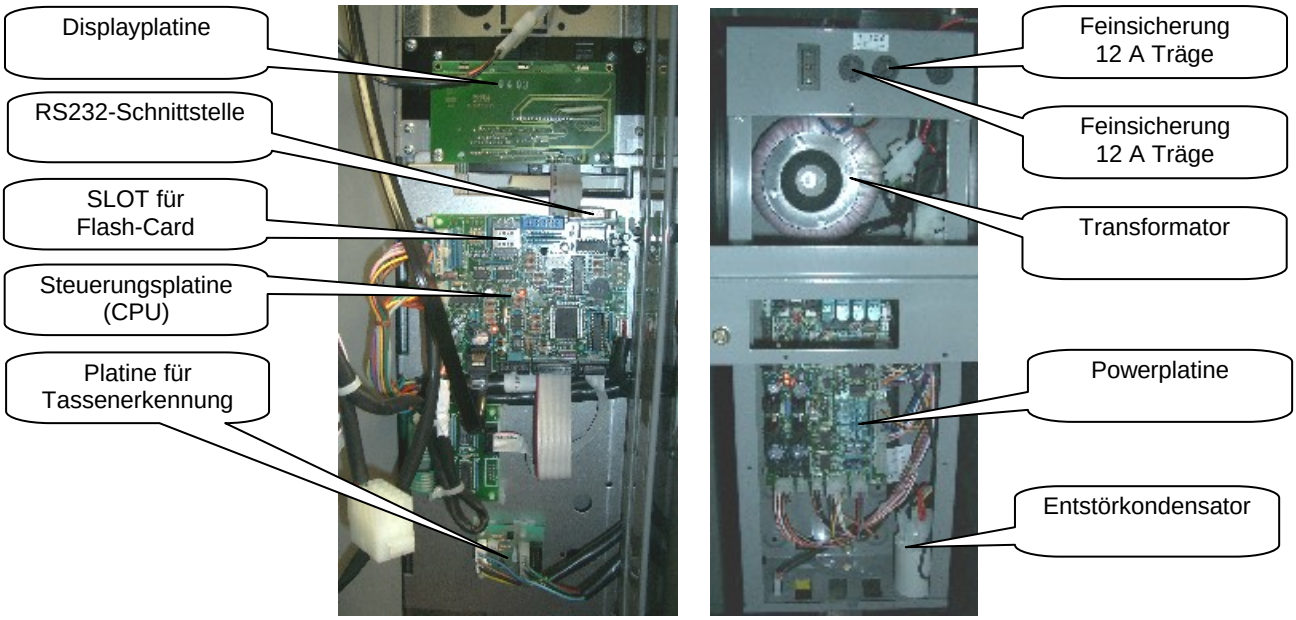
Produktetisch offen

5. Automaten Bauteil Übersicht

Ansicht innen

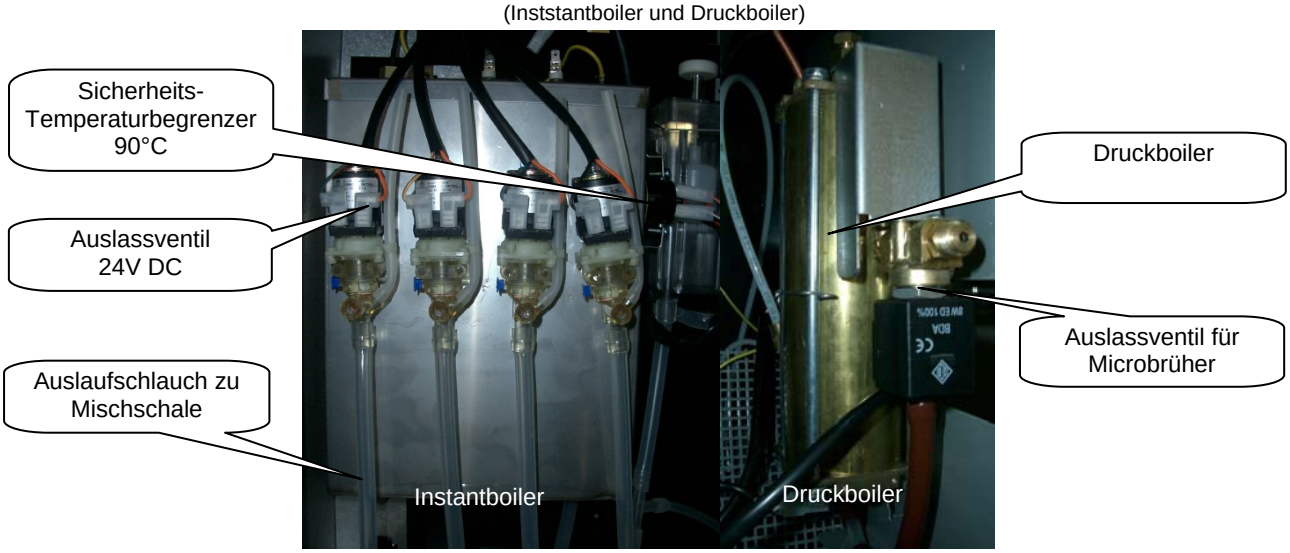
5.4

Steuerung

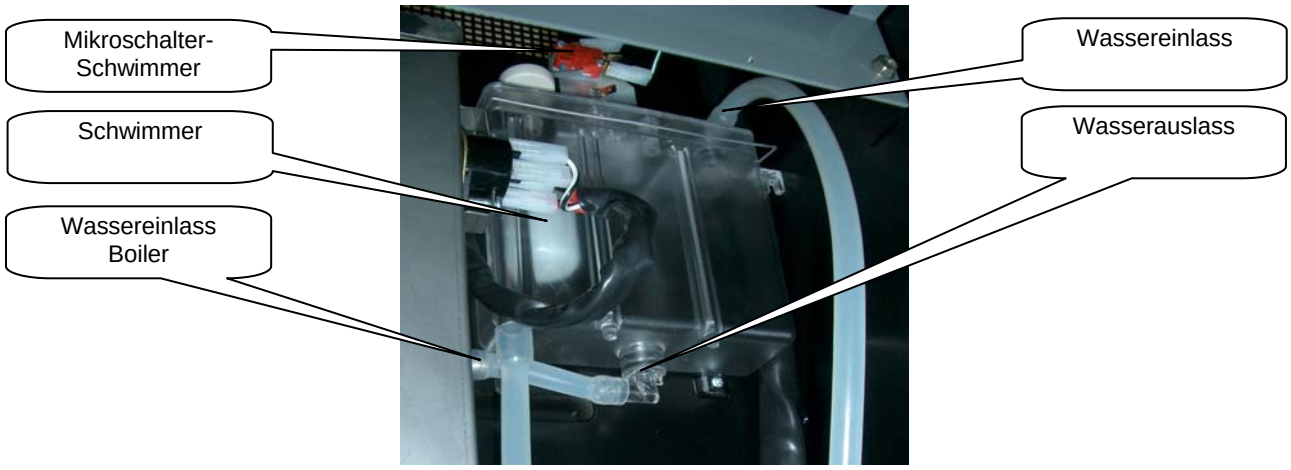


Boiler

(Inststantboiler und Druckboiler)



Ausgleichsbehälter



6. Auspacken und Aufstellen

6.1 Hinweise für die Installation

ⓘ

Vorsicht:

Der fehlerfreie Betrieb des Automaten ist in geschlossenen Räumen, mit einer Raumtemperatur die nicht niedriger als 5°C sein darf, gewährleistet. Das Gerät sollte nicht in Räumen verwendet werden, wo Spritzwasser ist.

Da einige Füllprodukte hitze- und feuchtigkeitsempfindlich sind, kann es zu Störungen beim Betriebsablauf des Gerätes kommen, falls die Raumtemperatur 30°C oder die Luftfeuchtigkeit 80% überschreitet.

Falls diese Bedingungen herrschen, müssen die Teile, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, täglich gereinigt werden.

6.2 Wahl des Aufstellplatzes

📎

Bei der Wahl des Aufstellplatzes achten Sie bitte darauf, daß für die Bedienung, Wartung und Beschickung des Automaten ein leichter Zugang gewährleistet ist.

6.3 Aufstellung

- Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind. ✔
- Die Geräteschlüssel befinden sich festgebunden am Netzkabel auf der Rückseite des Gerätes. ✔
- Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist ✔
- Der Automat ist Lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Tür einwandfrei schließt. ✔
- Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein ✔
- Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten. ✔
- Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 220V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose. ✔

7. Wasser und Filter

Wasserqualität 7.1

Der Deutsche Kaffee-Verband e.V. hat folgende Grundlagen für die Sicherung und Optimierung der Qualität erarbeitet.

Voraussetzung für den Erhalt eines hocharomatischen Kaffees (natürlich bei entsprechendem Einsatz einer hochwertigen Röstkaffeesorte) sind unter anderem folgende Kriterien:
- Wasser frisch im Geschmack = sauerstoffhaltig
- ph – Wert von 6,5 – 7,5
- Gesamthärte zwischen 7 – 12° deutsche Härte (dH)
- Karbonathärte zwischen 3 – 4° kH

Wasserfilter 7.2

Wir weisen darauf hin, prinzipiell immer einen Wasserfilter zur Entkarbonisierung davor zu schalten.

*** Vorgenannte Materialien sind lebensmittelecht. Durch imprägnieren der Aktivkohle mit Silber wird eine Verkeimung des Filtermaterials gehemmt.**

Unsere Wasserfiltersysteme leisten doppelte Arbeit:

1. **Die Aktivkohle** entfernt geruchs- und geschmacksstörende Stoffe, z.B. Chlor und Chlorverbindungen, sowie deren Rückstände.
2. **Der Ionenaustauscher *** reduziert unter anderem Kalk (Carbonathärte) und bestimmt Schwermetalle die auch hausinstallationsbedingt auftreten können.

Ergebnis: Mehr Aroma, weniger Kalk, reduzierte Service- und Betriebskosten, minimierte Ausfallzeit.

Kapazität eines BRITA AquaQuell 33

Karbonathärte	Kapazität	Tassen- / Becheranzahl *
In Grad Karbonathärte	In Liter	180 ml
5° kH	6300	35000
8° kH	3806	21140
10° kH	2835	15750
11° kH	2577	14310
14° kH	1875	10410
16° kH	1641	9110
19° kH	1381	7670

* Kapazitätsangaben beinhalten keine Spül- und Reinigungszyklen

Für Bestellungen:

1 Stück BRITA AquaQuell 33 Artikel-Nr.799031
1 Stück BRITA Anschlußarmatur zu AquaQuell 33 Artikel-Nr.799032

8. Inbetriebnahme

8.1 Hinweise für die Installation

Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch. Die Schaltplanlegende hilft Ihnen um die Anschlüsse und das elektrische Schema zu verstehen. Die Beschilderungen bringen Sie wie in Kapitel Gerätespezifikation an.

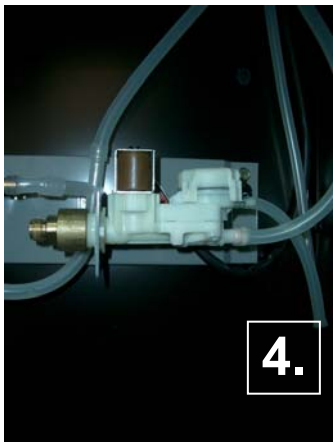
1. Die Geräteschlüssel befinden sich befestigt am Netzkabel an der Geräterückseite. Lösen Sie diese und öffnen Sie die Gerätetüre.

2. Entfernen Sie nun den Transportschutz von den Produktbehältern. Entfernen Sie die Boiler-abdeckung (3 Schrauben) über den Produkt-behältern und entfernen Sie die Transport-sicherung (Karton) vom Boilerdeckel ab.

3. Montieren Sie den Winkel für den Türkontakt.

4. Entriegeln Sie das Becherwerk und klappen es zur Seite.

5. Hinter dem Becherwerk befindet sich die Dokumentations-Mappe. Diese beinhaltet eine Bedienungsanleitung, eine Schaltplanlegende, Produktschilder und eine Checkliste.



6. Schließen Sie den Wasserzulauf am Einlassventil an. Die zugehörigen Anschlussteile finden Sie im Überlaufeimer. Stecken Sie das Netzkabel an der Steckdose an.

Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.

8. Inbetriebnahme

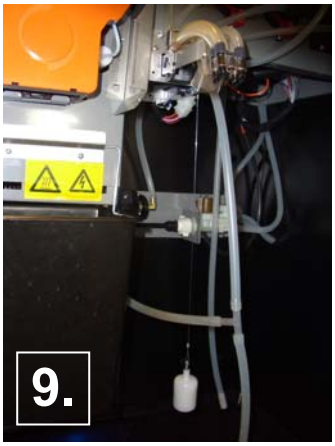
Hinweise für die Installation

8.1

7. Montieren Sie die Kaffeesatzrutsche rechts neben dem Brüher.

8. Hängen Sie wahlweise den Kaffeesatzeimer oder den Haltebügel mit Abfallsack an der Halterung unter dem Microbrüher ein.

9. Hängen Sie den Schwimmer für den Überlaufeimer an der Schaltfahne des Mikroschalters unter dem Produktauslaufschieber ein.



10. Stellen Sie den Überlaufeimer in die dafür vorgesehene Aussparung.

Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.

8. Inbetriebnahme

8.2 Becher befüllen

Das Becherwerk hat eine Kapazität von ca. 600 Bechern.
Zeigen Sie dem Befüllpersonal wie nachfolgend beschrieben, die richtige Befüllung des Becherwerks erfolgt.

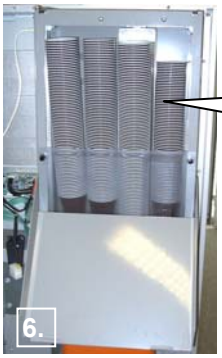
Schieben Sie die Becherwerkklappe nach oben.

Klappen Sie die Becherwerkklappe nach vorne weg.

Befüllen Sie zuerst die „mittlere“ Stange im Becherturm. Achten Sie auf die Füllhöhe.

Drücken Sie die Leitschienen auf die Seite, damit Sie Becher füllen können.

Füllen Sie die Becher ein.



Füllen Sie die Becher auf der anderen Seite. Schließen Sie die Klappe wieder.

8.3 Erläuterung der Funktion Becherwerk

Am Bechergeber befindet sich eine Fotozelle. Diese Fotozelle hat eine Doppelfunktion. Die erste Funktion ist, Erkennung ob sich Becher im Bechergeber befinden. Die Fotozelle reagiert auf den weißen Rand am Becher. Wenn sich keine Becher im Bechergeber befinden, so wird der Becherturm um eine halbe Umdrehung gedreht. Am Becherturm befindet sich ein Zahnrad mit Schaltfahnen. Diese Schaltfahnen laufen durch die 2. Lichtschranke (Optokoppler). Wenn innerhalb einer Umdrehung keine Becher nachgefüllt werden, so meldet das Gerät: AUS 1.

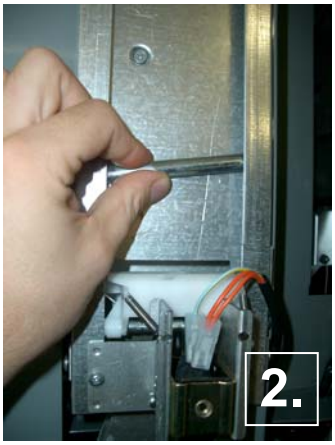
SERVICE
AUS 01

8. Inbetriebnahme

Rührstäbchen befüllen

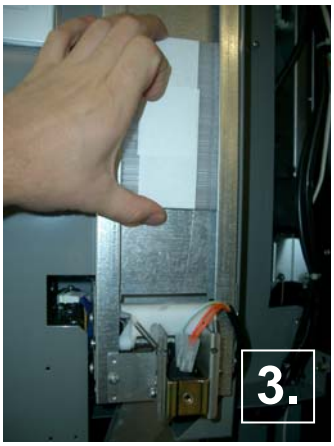
8.4

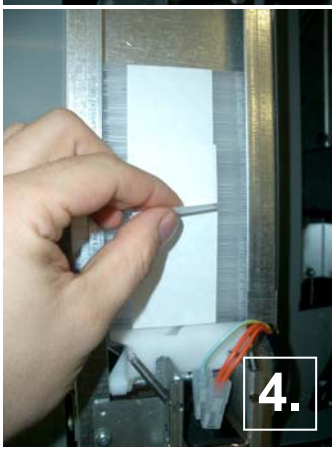
1. Betätigen Sie den Schließriegel am unteren Ende des Becherwerks um es zu entriegeln. Klappen Sie nun das Becherwerk zur Seite. Der Stäbchengeber befindet sich hinter dem Becherwerk.



2. Entnehmen Sie den Gewichtsbolzen aus dem Magazin

3. Schieben Sie eine Packung Rührstäbchen in das Magazin.





4. Entfernen Sie den Verpackungsstreifen und führen Sie den Gewichtsbolzen wieder ein. Klappen Sie das Becherwerk wieder zurück bis es einrastet.

Bohnenbehälter befüllen

8.5

1. Drücken Sie den Schieber bis zum Anschlag hinein um den Bohnenbehälter zu schließen. Behälter anheben und nach vorne ziehen.

2. Nach dem Befüllen setzen sie den Bohnenbehälter wieder ein und ziehen den Schieber wieder heraus.

Ohne Kaffee meldet das Gerät folgende Störung:

AUS 9
KEIN KAFFEE

8. Inbetriebnahme

8.6 Instantprodukte befüllen

1. Entnehmen Sie alle Produktbehälter aus der Maschine.

2. Hängen Sie die Produktbehälter zum Befüllen an die dafür vorgesehene Halterung am Becherwerk.

Befüllen Sie nun wie auf den Produktbehältern beschrieben die Produkte. Schließen Sie dabei die Fallrohre an den Produktbehältern. Öffnen Sie die Fallrohre, nachdem Sie die befüllten Produktbehälter wieder in der Maschine platziert haben.

Fallrohr geöffnet (schwarze Markierungen stehen übereinander)

Fallrohr geschlossen

Fallrohr lässt sich durch drehen des oberen Rings öffnen und schließen.

Beginnen Sie nun mit der Automatischen Spülung des Gerätes, damit das Produkt, das beim oder nach dem Befüllen in die Mischschalen gerieselt ist, weggespült wird. Benutzen Sie diesen Vorgang bei jeder Befüllung des Gerätes, damit keine Verstopfungen entstehen können.

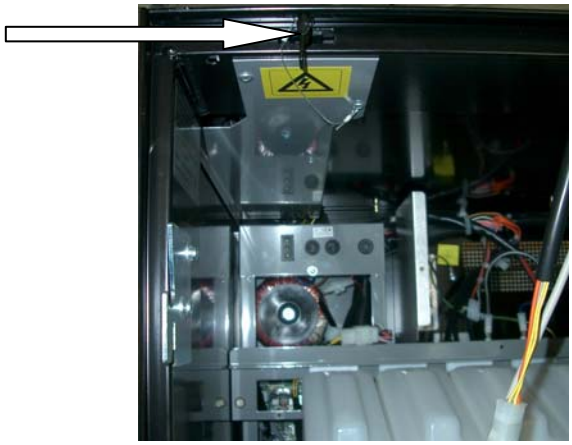
Hierbei gehen Sie wie folgt vor:

8. Inbetriebnahme

Gerät einschalten

8.7

Nehmen Sie den Türkontaktschlüssel und stecken Ihn im Uhrzeigersinn drehend in den Türkontaktschalter.



Das Gerät startet nun. Im Display erscheint in den ersten 3 sec. die Software-Version des Gerätes.

Luce PB E5 STD
MLED 4A 06-10-03

Danach erscheint im Display: „Bitte Warten“. In dieser Zeit überprüft das Gerät ob alles in Ordnung ist.

BITTE WARTEN

Danach geht das Gerät automatisch in die Befüllphase mit Wasser. (Instantboiler und Ausgleichsbehälter werden befüllt). Überprüfen Sie die Dichtigkeit der Anschlüsse.

bitte Warten .....
.....füllt Wasser

Danach geht das Gerät automatisch in die Installationsphase: Die Pumpe läuft an und befüllt den Druckboiler mit Wasser

Dieser Vorgang kann durch drücken der Taste FREE gestoppt werden.

installation - - -
taste FREE=STOP

Nach erfolgreicher Installation erscheint im Display:

ende installation

Das Gerät muß jetzt mit dem Türkontaktschlüssel nochmal neu gestartet werden.

Im Display erscheint erneut die aktuelle Software-Version des Gerätes.

Luce PB E5 STD
MLED 4A 06-10-03

Danach erscheint im Display: „Bitte Warten“. In dieser Zeit überprüft das Gerät erneut ob alles in Ordnung ist.

BITTE WARTEN

Der Brühermotor wird nun angesteuert und läuft eine Umdrehung bis zu seiner Endstellung.

CHECK BRUEHER

Das Gerät geht nun in die Aufheizphase. Sobald der eingestellte Wert erreicht ist, ist das Gerät Betriebsbereit.

bitte warten temperatur

Probieren Sie Latte Macchiato

Im Display erscheint dann abwechselnd:
und:

ZUCKER
- VORWAHL +

8. Inbetriebnahme

8.8 Reinigung mit dem Spülprogramm

SPUELUNG
sel1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6

Drücken Sie die PL-Taste in der Türinnenseite.
Im Display erscheint:

Über die Anwahltastatur können Sie nun mit den Wahltasten 1 bis 6 den Brüher und die Mischschalen durchspülen.

SPUELUNG 1
LAEUFT

Drücken Sie nun für den Brüher die Taste 1. Im Display erscheint:
Der Brüher wird nun in einem kurzen Spülzyklus durchgespült.

SPUELUNG 2
LAEUFT

Drücken Sie nun für die Mischschale 1 die Taste 2. Im Display erscheint:
Nun wird über die Mischschale 1 ein Spülzyklus ausgegeben. Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

SPUELUNG 3
LAEUFT

Drücken Sie nun für die Mischschale 2 die Taste 3. Im Display erscheint:
Nun wird über die Mischschale 2 ein Spülzyklus ausgegeben. Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

SPUELUNG 4
LAEUFT

Drücken Sie nun für den Heißwasserschlauch die Taste 4. Im Display erscheint:
Nun wird über die Heißwasserschlauch ein Spülzyklus ausgegeben. Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

SPUELUNG 5
LAEUFT

Drücken Sie nun für die Mischschale 4 die Taste 5. Im Display erscheint:
Nun wird über die Mischschale 3 ein Spülzyklus ausgegeben. Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

SPUELUNG 6
LAEUFT

Diese Anzeige ist ohne Funktion.

Drücken Sie mehrmals nacheinander die Tasten 1, 2, 3, 4 und 5 um um den Brüher und die Mischschalen durchzuspülen.
Spülen Sie ca. 3 Liter Wasser durch.

Drücken Sie die PL-Taste um das Spülprogramm wieder zu verlassen.

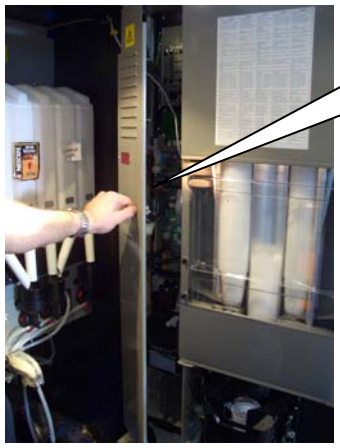
Unser TIP:
Wir weisen Sie darauf hin diese Reinigung täglich durchzuführen.

9. Einbau eines Zahlungssystems

Einbau eines Münzwechslers 9.1

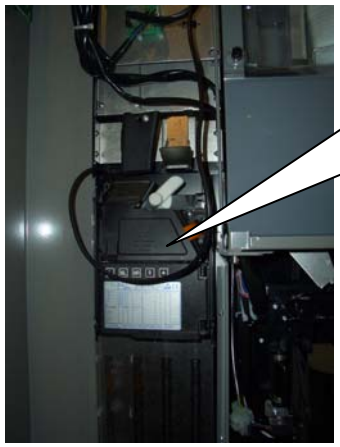
Zum Einbau eines Münzwechslers gehen Sie wie folgt vor:

Öffnen Sie die Münzgerätetür durch seitliches ziehen des Verschlussbolzens...



...und ziehen Sie die Tür einfach auf.

Hinter der Tür befindet sich die Halterung für das MSG.



Hängen Sie das MSG in die dafür vorgesehene Befestigung und ziehen Sie die Schrauben fest.

Schließen Sie das MSG an die dafür vorgesehene Schnittstelle an. Achten Sie beim EXE-Anschluss auf die separate Spannungsversorgung.

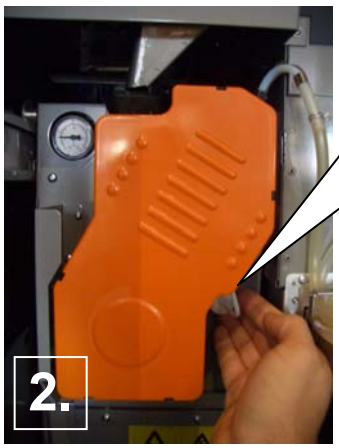
MDB-Anschluss

Um die Münzannahme testen zu können, müssen Sie zuerst die Preise im Programm eingeben. Ohne eine Preiseinstellung ist keine Münzannahme möglich.

10. Mikrobrüher

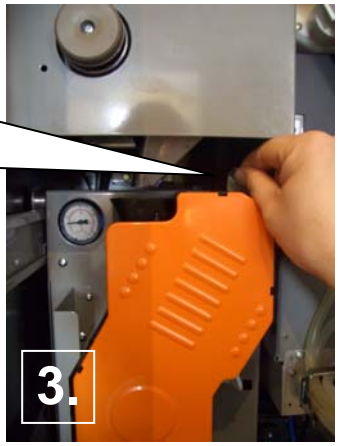
10.1 Brüherausbau

Auslaufschlauch entgegen dem Uhrzeigersinn auf-drehen und heraus-ziehen.



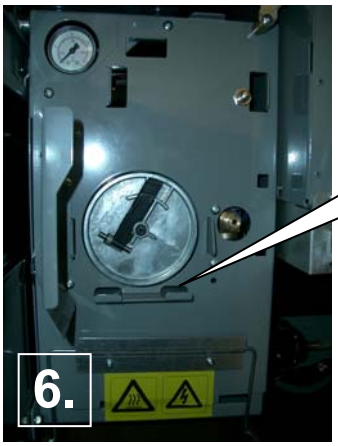
Zulaufschlauch entgegen dem Uhrzeigersinn auf-drehen und heraus-ziehen.

Arretierwinkel nach oben drücken bis sich der Mikro-brüher löst.



Mikrobrüher nach vorne kippen.

Mikrobrüher aus der Halterung nach oben entnehmen.



Halterung Mikrobrüher

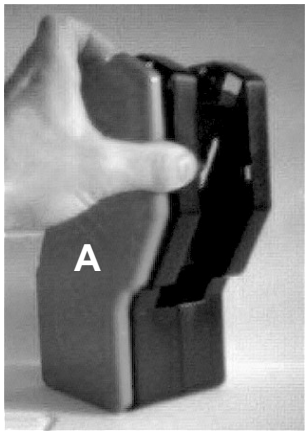
10. Mikrobrüher

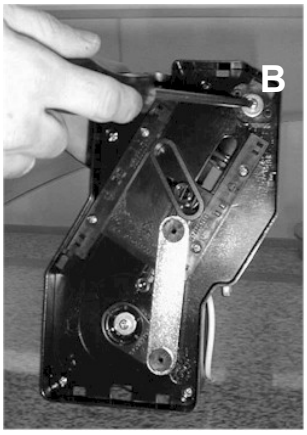
Brüherreinigung

10.2

Rohkaffee enthält ca. 10 –15 % Fett und Kaffeewachs. Wenn auch das meiste beim Röstprozess verschwindet, so können sich doch mit der Zeit auf den Siebflächen des Brühers, Fett, Wachs und kleine Kaffeepartikel ablagern. Wird der Brüher nicht regelmäßig gereinigt, so können diese Ablagerungen sehr bald Geschmack und Aroma beeinträchtigen, sogar zu einer Verstopfung der Siebe führen.
Zur Reinigung des Brühers gehen Sie wie folgt vor:

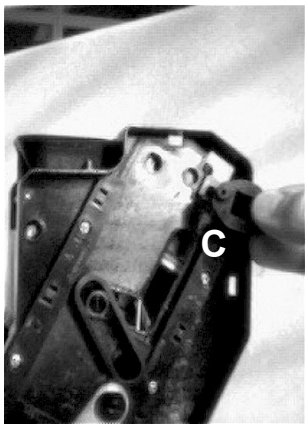
1. Abdeckung **A** vom Brühergehäuse nehmen. Schrauben **B** beidseitig mit einem Schrauben-dreher herausdrehen.

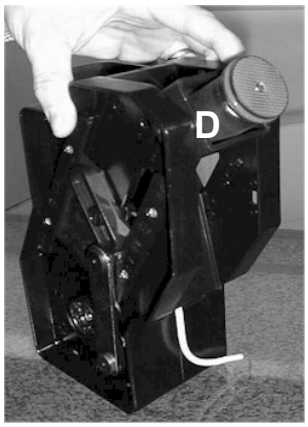




2. Schrauben **B** beidseitig mit einem Schrauben-dreher herausdrehen.

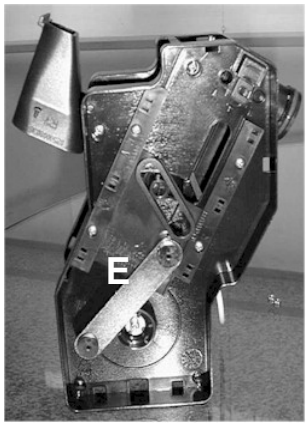
3. Regulierplatten **C** beidseitig abnehmen.





4. Den oberen Brüherstempel **D** in Position drehen. Siehe Abb.

5. Welle **E** soweit drehen damit der untere Brüher-stempel **F** die höchste Position erreicht.



6. Mit einem Schraubendreher die Siebe lösen und mit heißem Wasser die Ablagerungen ent-fernen.

11. Gerätespezifikation

11.1 Anordnung der Produktbehälter

Achten Sie darauf, dass die Behälter untereinander nicht vertauscht werden. Setzen Sie die Behälter wieder an der richtigen Stelle ein. Achten Sie auch auf die Produktrutschen, dass diese am richtigen Behälter angebracht werden.

Produkterläuterung:

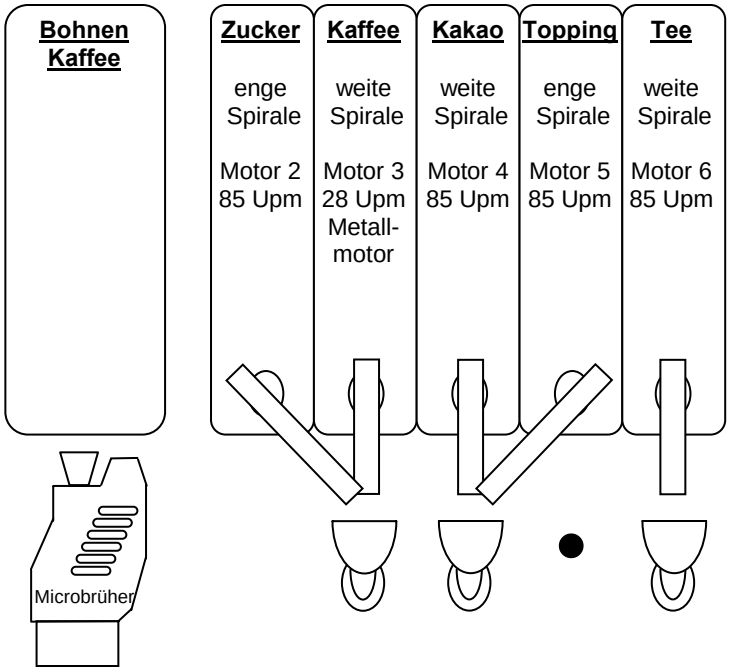
Produkt 2
Zucker
enge Dosierspirale
Dosiermotor 85 upM

Produkt 3
Instantkaffee
weite Dosierspirale
Dosiermotor 28 upM

Produkt 4
Kakao
weite Dosierspirale
Dosiermotor 85 upM

Produkt 5
Topping
enge Dosierspirale
Dosiermotor 85 upM

Produkt 6
Tee
weite Dosierspirale
Dosiermotor 28 upM



Im Programmiermodus werden die Komponenten wie folgt benannt:

Produkt1 = nicht belegt
Produkt2 = Zucker
Produkt3 = Instantkaffee
Produkt4 = Kakao
Produkt5 = Topping
Produkt6 = Tee

Wasser1= Kaffeewasser
Wasser2= Milch / Choco
Wasser3= Teewasser
Wasser4= Individual

Mixer1 = Kaffeemixer
Mixer2 = Chocomixer
Mixer4 = Tee / Individual

11.2 Zucker Vorwahl

Bei der Zuckervorwahl haben Sie die Möglichkeit den Zucker in drei verschiedene Stärken vorzuwählen. Für die Abgabe mit mehr Zucker und Extra Zucker können Sie einen Aufpreis hinterlegen.

Die prozentuale Zuckererhöhung bezieht sich immer auf den eingestellten Grundwert des jeweiligen Produkts.

Nicht drücken
Abgabe ohne Zucker

1 x drücken
Abgabe mit Zucker

2 x drücken
Abgabe mit mehr Zucker
(20% erhöht)

3 x drücken
Abgabe mit Extra Zucker
(50% erhöht)

11. Gerätespezifikation

Wahlmöglichkeiten

11.3

Der Produktschilderbogen ist Individuell für mehrere Gerätetypen passend. Dem Produktschilderbogen liegen noch drei verschiedene Beschriftungsbögen im Aufkleberformat bei. Beschriften Sie den Produktschilderbogen wie nachfolgend abgezeichnet.

Achten Sie darauf, daß die Beschilderung und die Produktbehälter richtig angebracht werden.

Latte Macchiato	1
Cappuccino (Instant)	2
Cappuccino extra (Instant)	3
CreMoca / Espresso (Bohne)	4
Café au lait (Instant)	5
MoccaCino (Instant)	6
Kaffee schwarz (Instant)	7
Kaffee weiss (Instant)	8
Bohnenkaffee schwarz (Bohne)	9
Bohnenkaffee weiss (Bohne)	10
Choco	11
Choco Creme	12
Tee / Individual	13
Teewasser	14
Gesperrt	15
Gesperrt	16
Gesperrt	17
Gesperrt	18

Die Wahlmöglichkeiten sind festgelegt.

Die Anwahl 15 – 18 ist nur in Funktion, wenn ein LUCE-SPAQA Slavegerät und die dafür notwendige Software installiert ist.

Zusätzliche Beschriftungsaufkleber

1. Schwarzer Aufkleberbogen

Klare Kraftbrühe
Gemüsesuppe
Champignonsuppe
Tomatensuppe
Zigeunersuppe
Erbsensuppe
Hühnersuppe
Zitronentee
Schwarztee
Glühtrunk
Teewasser
Heißwasser mit Becher
Choci
ChociCreme

2. Schwarzer Aufkleberbogen

Choci extra
Mocca
Espresso
Bohnenkaffee schwarz
Bohnenkaffee weiß
Kaffee Kräftig
Kaffee Kräftig weiß
Kaffee Mild
Kaffee Mild weiß
Cappuccino Vanillie
Cappuccino Amaretto
Extra Becher
[Leerschild]

Blaue Aufkleber für LUCE SPAQA

SPAQA Tafelwasser ungekühlt
SPAQA Tafelwasser gekühlt
SPAQA Tafelwasser mit CO2
Sauerkirsch
Waldmeister
Orange
Cola
Cola-Mix
Apfelsaft
Apfelschorle
Blutorange

12. Grundfunktionen der Programmierung

12.1 FlashCard Steuerung

In dieser Steuerung ist kein E-PROM installiert. Updates werden über eine „FLASH-CARD“ durchgeführt. Die FlashCard Steuerung besitzt einen Internen Flash-Speicher.

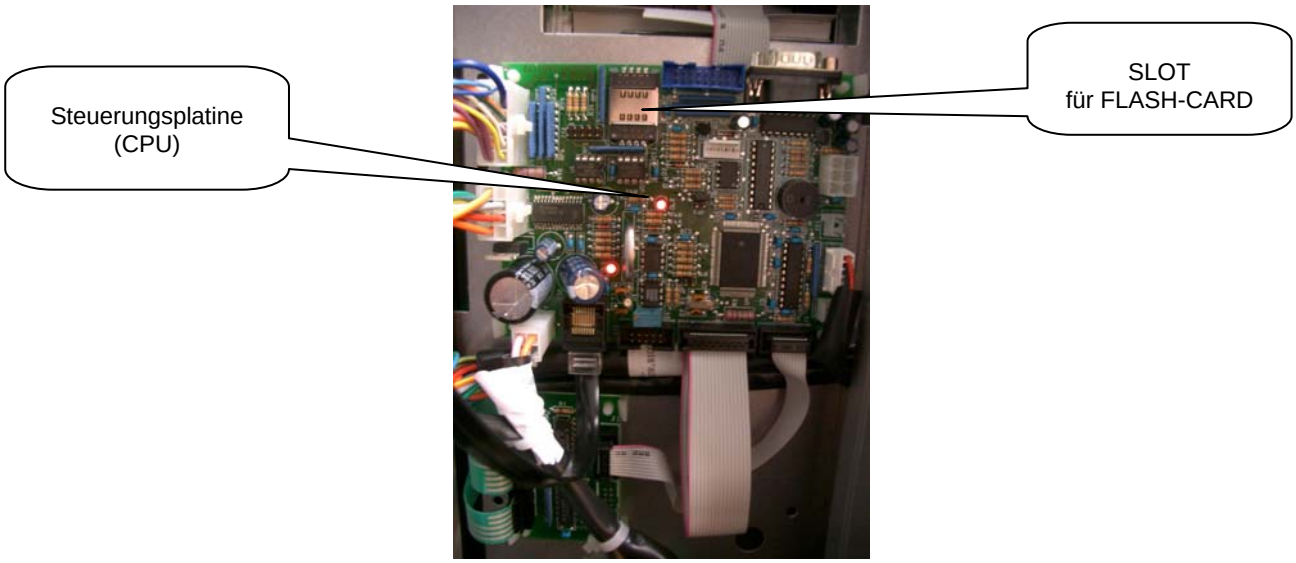
Die FlashCard

Die FlashCard ist ein Speichermedium mit einem 1 MB Speicherchip. **TIP:** Wenn Sie eine FlashCard programmiert haben, so beschriften Sie diese mit einem Etikett – somit sind keine Verwechslungen möglich.

Artikelnummer:
ELT0030068

SLOT für FlashCard

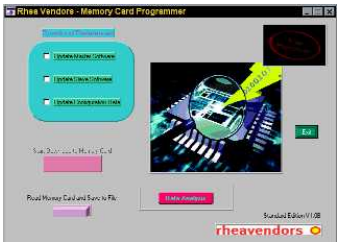
Der SLOT für die FlashCard befindet sich auf der CPU-Platine hinter der Münzgerätetür.



Der FlashCard Editor

Mit dem FlashCard Editor können Sie Ihre Daten vom Gerät auf dem PC abspeichern und verwalten oder auch Software- Updates von unserer Internetseite downloaden und auf die FlashCard speichern. Des weiteren können noch Umsatzdaten vom Gerät auf die FlashCard gespeichert werden und mit dem Editor in eine Exceldatei konvertiert werden.

Wir haben für Sie einen KIT zusammengestellt. Der FlashCard KIT besteht aus:
1 x Software Editor
RHEAction
1 x FlashCard Reader
2 x FlashCard 1 MB



Artikelnummer:
500000

12. Grundfunktionen der Programmierung

Wozu benutze ich die FlashCard? 12.2

Sie haben die Möglichkeit die FlashCard für mehrere Funktionen zu nutzen:

Sie können neue Software-Updates mit einer FlashCard auf das Gerät programmieren.

Sie können Ihre eingestellten Daten auf eine FLASHCARD am Gerät speichern und in ein anderes Gerät programmieren.

Sie können Ihre eingestellten Daten auf eine FlashCard am Gerät speichern und diese auf dem PC speichern.

Sie können Ihre FlashCard mit dem Editor als UmsatzCard konfigurieren und die Umsatzdaten aus dem Gerät auslesen. Diese Daten können Sie mit dem Editor in eine Exceldatei speichern und betrachten.

Wie führe ich ein Update durch? 12.3

Hierzu benötigen Sie eine FlashCard mit den dazu gehörigen Daten.

Voraussetzung für ein Update ist, dass auf der FLASH CARD die Master- und die Konfigurationsdatei des jeweiligen Gerätetyps gespeichert ist.

1. Öffnen Sie die Türe.
2. Stecken Sie die FlashCard in den dafür vorgesehen SLOT auf der CPU hinter der Münzgerätetür ein.
3. Gerät über den Türkontaktschlüssel einschalten.
4. Im Display erscheint blinkend:
   „Programming SLAVE“.

Programming SLAVE

6. Nach 40 sec. erscheint blinkend:
   „Programming master“.

Programming master

7. Nach 35 sec. erscheint:
   „Programmierung Daten EAROM“.

Programmierung Daten EAROM

8. Nach 10 sec. erscheint:
   „Programmierung richtig“

PROGRAMMIERUNG RICHTIG

9. Gerät über den Türkontakt ausschalten und FlashCard entnehmen.
10. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Kontrollieren Sie die Parameter Preise, Temperatur und Laufzeit Ventilator.

Speicherung der Gerätedaten 12.4

Hierzu benötigen Sie eine FlashCard mit die dazu gehörigen Daten.

Voraussetzung für ein Download ist, dass auf der FLASH CARD die Konfigurationsdatei für das jeweilige Gerät gespeichert ist.

1. FlashCard im Betriebszustand des Gerätes in den dafür vorgesehen SLOT auf der CPU stecken.
2. Drücken Sie zweimal nacheinander die Programmtaste. Im Display erscheint:

PROGRAMMIERUNG FLASH CARD

3. Nach wenigen Sekunden erscheint:

PROGRAMMIERUNG RICHTIG

4. Der Download ist nun beendet. Flash Card entnehmen und Gerät aus- und einschalten.

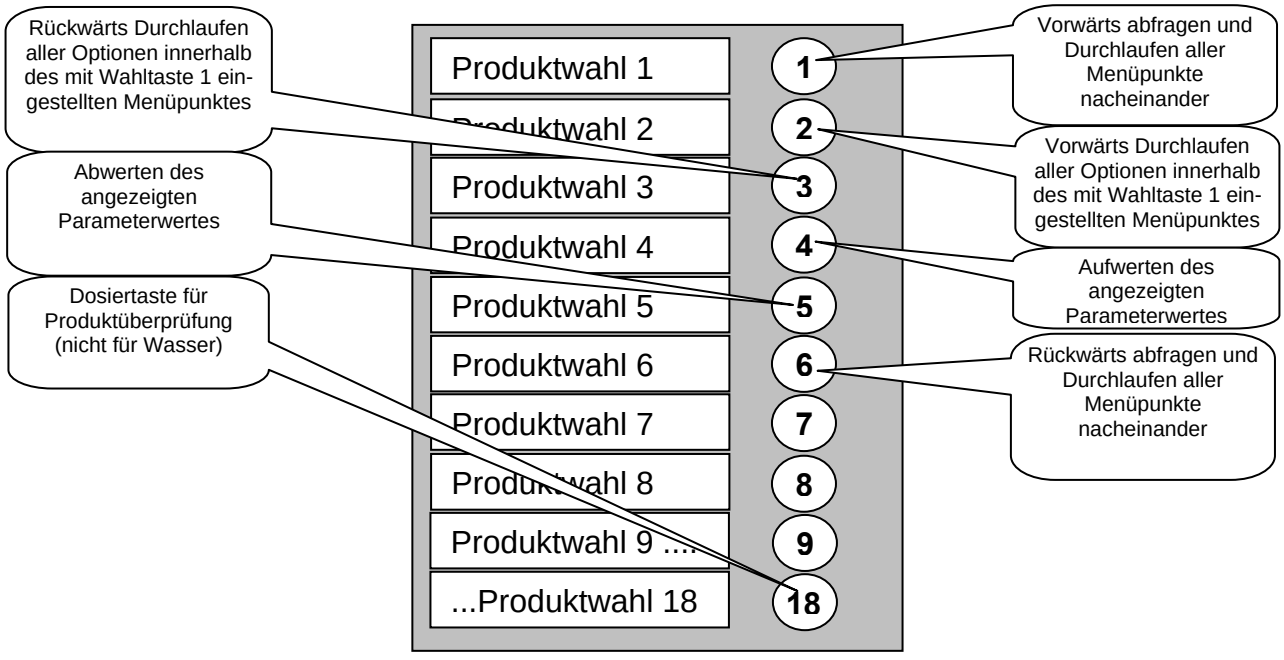
12. Grundfunktionen der Programmierung

12.5 Allgemeine Funktionen

Durch drücken der Programmierungstasten auf der Münzgerätetüre in der Türinnenseite gelangen Sie in die verschiedenen Programme des Automaten. Siehe Foto:

PROG=PROGRAMMIERUNG	Durch drücken der PROG.-Tatse gelangen Sie in die Programmierung des Automaten. Durch erneutes drücken verlassen Sie die Programmierung wieder.
FREE=FREIVERKAUF	Durch drücken der FREE-Taste gelangen Sie in den Freiverkauf. Durch erneutes drücken wird der Freiverkauf wieder verlassen.
PL=SPUELEN	Durch drücken der PL-Taste gelangen Sie in das Spülprogramm. Mit den Tasten 1 –2 – 3 – 4 – 5 – 6 starten Sie gezielt das Spülprogramm für den Brüher, die Mischeinheiten und die Schläuche. Durch erneutes drücken der PL-Taste verlassen Sie das Spülprogramm wieder.
PCC=Becherturm	Durch drücken der PCC-Taste können Sie den Becherturm zum Befüllen in die gewünschte Position drehen.

12.6 Wahltasten im Programmiermodus



12. Grundfunktionen der Programmierung

Tabellarische Programmübersicht 12.7

Durch Drücken der Programmiertaste gelangen Sie in den Programmiermodus. Mit den Wahltasten – 1 - und – 2 – können Sie sich in den einzelnen Menüs einwählen.

Wahltaste 1	Wahltaste 2	siehe Kapitel Nr.
Programmierung Taste 1	Einstellwerte siehe Dosierblatt	13.1 bis 14.2
..... bis		
Programmierung Taste 19	Einstellwerte siehe Dosierblatt	13.1 bis 14.2
Preise	Verkaufspreise einstellen	15.2
Münze	Wertigkeit der Münze A bis Münze F (nur Impulsgeber)	15.3
Temperatur	Temperatur Druckboiler Temporäre Temperatur Temperatur Boiler Temp.-Erhöhung nach Minuten	16.1 16.2 16.3 16.4
Verschiedene	Automat Nr. A Automat Nr. B Information Nr. Zahlungssystem Erste Installation Laufzeit Lüfter Zeit Signal Dezimalzahl frei Typ Mühle nicht Aktiv Aktiv Snack Rührstäbchen Zucker frei	17.1 17.1 17.2 17.3 17.4 17.5 17.6 17.7 17.8 17.9 17.10
Diagnostik	Temperatur Anzeige Bechertest Rührstäbchen Test Schieber Test frei Voltage	18.1 18.2 18.3 18.4 18.5
Verkaufsdaten	Zähler Gesamt Zähler Periode Zähler Euro Zähler Test Zähler Preis 1 bis Preis 20	19.1 19.2 19.3 19.4 19.5
MDB	Coin Taste 9 – 10 – 11 – 12 EE C max. Kredit R max. Restgeld SS Wertmarke CIN a0 bis CIN p0 CH a0 bis CH p0 Banknote MDB Tubeninhalt	20.1 20.1 20.1 20.1 20.1 20.1 20.1 20.1 20.1 20.1
Uhrzeit	Ein Aus Spülung Uhrzeit Tag Monat Jahr	21.2 21.3 21.4 21.5 21.6 21.7 21.8
Fehlermeldungen	Nr. 1 bis Nr. 20	22.1
Programmierung EVA-DTS	Code ID101 Code ID104 Code ID106 Address VIDTS	23.1 23.1 23.1 23.1

13. Dosierung

13.1 Programmierung der Dosierung

Zur Änderung der Dosierung ist wie folgt vorzugehen:

Drücken Sie die Programmierungstaste.
Im Display erscheint:

Drücken Sie die Taste 1. Danach erscheint im Display:

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Mit den Tasten 4 und 5 können Sie die Taste 1 Sperren bzw. Aktivieren.
Taste Aktiv = Produktanwahl 1 möglich
Taste Gesperrt = Produktanwahl 1 nicht möglich

Drücken Sie erneut die Taste 2. Im Display erscheint:
Mit den Tasten 4 und 5 können Sie wählen zwischen Offener bzw. Reduzierter Programmierung.

Drücken Sie die Taste - 2 - . Im Display erscheint:
Hier stellen Sie die Dosierung für Produkt 2 ein.
Die Anzeige "Laufzeit Produkt 2" entspricht dem Produktcode, den Sie auf dem Dosierblatt näher erläutert bekommen. Die Anzeige "3.0" entspricht der Laufzeit für dieses Produkt in Zeiteinheiten (entspricht in etwa 3,0 Sekunden).

Um die Produktmenge zu verändern, gehen Sie wie folgt vor:
Taste 4 - Veränderung des Zeitwertes nach oben (mehr)
Taste 5 - Veränderung des Zeitwertes nach unten (weniger)
Um Ihre Einstellung überprüfen zu können, drücken Sie die Taste " 18 " um eine Probedosierung des gewählten Produktes zu entnehmen.

Entnehmen Sie die Mischschale, damit Sie ein Messgefäß unterstellen können

Drücken Sie die Taste – 2 –. Im Display erscheint:
Hier stellen Sie die Wassermenge für Produkt 2 ein.

Achten Sie auf eine ausreichende Nachlaufzeit (Nachspülung) des Wassers.

Durch drücken der Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Hier stellen Sie die Laufzeit für Mixermotor 2 ein.

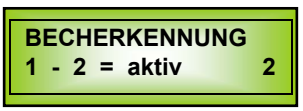
Nachfolgend drücken Sie weiterhin die Taste – 2 – und wiederholen diesen Vorgang für die anderen angesteuerten Produkte.

Wenn Sie die Taste 1 programmiert haben, drücken Sie die Taste 1. Im Display erscheint:

Nun wiederholen Sie den Vorgang wie vorhergehend beschrieben bis zur Taste 13.

13.2 Einstellen der Becherkennung

Drücken Sie die Taste – 1- erneut solange bis im Display erscheint:



Drücken Sie die Taste – 2 – bis im Display erscheint:

Hier stellen Sie die Becherkennung ein:

0 = Becherkennung AUS
1 = Ohne Funktion
2 = Becherkennung AKTIV

13. Dosierung

Dosiereinstellung Brüher

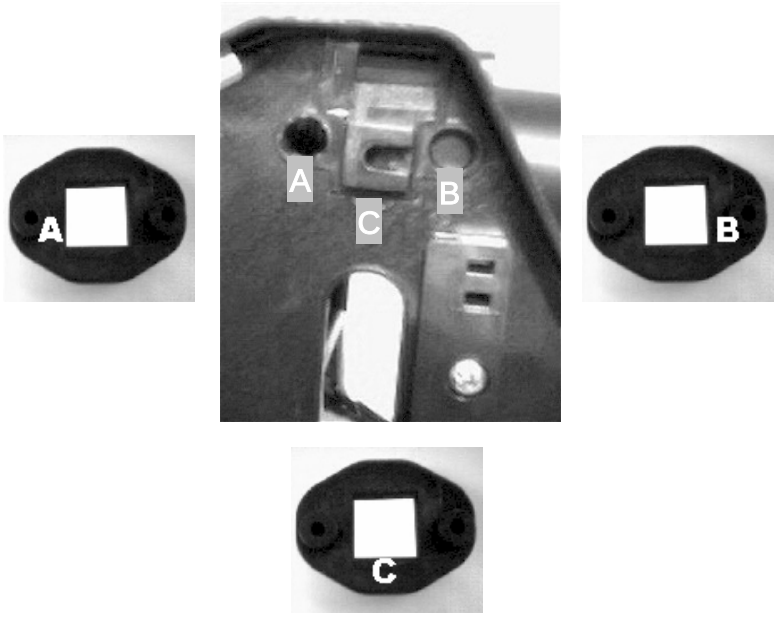
13.3

Die Dosierung der Kaffeemenge ist durch die Größe der Brühkammer begrenzt.
Sie wird vergrößert, indem man den Abstand zwischen dem oberen und unteren Brüherstempel verlängert.

Verändern Sie den Abstand indem Sie die Regulierplatten so am Brühergehäuse anbringen damit die eingepressten Buchstaben **A**, **B** und **C** zueinander stehen.

Somit gilt:

A : A kleinster Abstand, max. Kaffeemenge 9,0 g.
B : B mittlerer Abstand, max. Kaffeemenge 9,5 g.
C : C größter Abstand, max. Kaffeemenge 10,0 g.

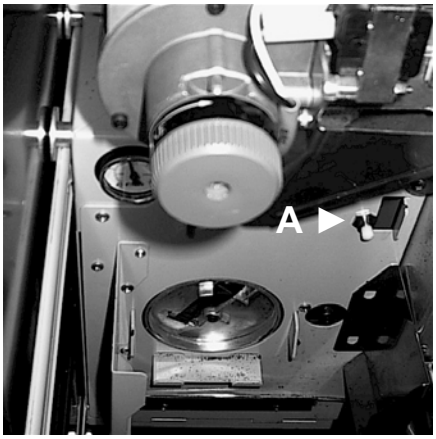


13. Dosierung

13.4 Dosiereinstellung für Kaffee

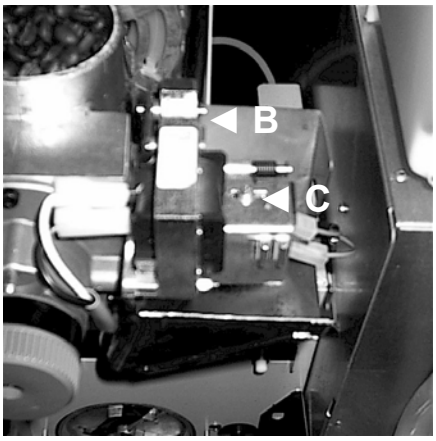
Die Kaffeedosierung wird manuell über den Dosierer eingestellt.
Sie haben die Möglichkeit die Dosierung von 5 bis 10 Gramm einzustellen. Optimaler Dosierwert ist 9,5 gr.
Zur Dosierüberprüfung gehen Sie wie folgt vor:

1. Lösen Sie zuerst den Zu- und Auslaufschlauch des Mikrobrühers. Entriegeln Sie die Arretierung und entnehmen den Mikrobrüher aus seiner Befestigung.



2. Schalten Sie das Gerät mit dem Türkontaktschlüssel ein, drücken Sie den Schalter **A** und halten ihn gedrückt. Nun startet der Brühermotor und dreht sich in seine Endstellung. Nach diesem Vorgang fängt das Mahlwerk an den Kaffee zu mahlen. Sobald der Mahlvorgang beendet ist lassen Sie den Schalter **A** los.

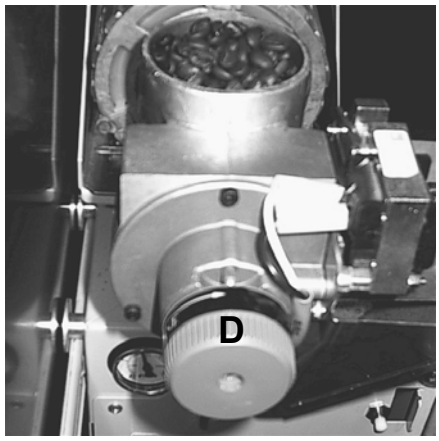
3. Stellen sie nun einen Becher unter die Kaffeerutsche. Betätigen Sie den Magnethebel **B** indem Sie ihn zu sich herziehen um die Dosierklappe zu öffnen. Der Kaffee wird ausgeworfen. Wiegen Sie das Produkt ab. Zu wenig? Zu viel? Verändern Sie die Dosierung wie unter Punkt **4.** beschrieben.



4. Nehmen Sie einen Schraubendreher zur Hand und lösen Sie die Schraube **C**. Verschieben Sie nun den darunter liegenden Mikroschalter Millimeterweise nach links oder rechts.
Dabei gilt:
Links = weniger Kaffee
Rechts = mehr Kaffee
Ist die benötigte Kaffeemenge eingestellt, ziehen Sie die Schraube **C** wieder an.

5. Die Einstellung der Mahlung erfolgt Rasterweise über den Regulierknopf **D**.
Dabei gilt:

Drehung gegen Uhrzeigersinn = gröbere Mahlung
Drehung im Uhrzeigersinn = feinere Mahlung



6. Nach jeder Einstellung sollten Sie mindestens 3 Probedosierungen durchführen, bis der aktuelle Mahlgrad im Brüher aktiv wird.

14. Dosierliste

Erläuterung der Dosierliste

14.1

Sie haben die Möglichkeit für jede Taste die Dosierung der Laufzeit des dafür benötigten und angesteuerten Produktmotor, Mixermotor und Ventil zu ändern.

Taste Aktiv:
Hier können Sie die angewählte Taste sperren oder aktivieren. Als Standard ist immer **Taste aktiv.**

TASTE AKTIV

Mit Taste 4 und 5 können Sie diesen Wert verändern

Taste gesperrt:
Sie haben die Möglichkeit einzelne Tasten zu sperren. Es wird bei dieser Funktion kein Getränk im Verkaufsmodus ausgegeben.

Programmierung reduziert:
Programmierung reduziert heißt: Es sind nur diese Parameter sichtbar, die eine Funktion haben.

PROGRAMMIERUNG-REDUZIERT

Programmierung offen:
Programmierung offen heißt: Es sind alle verfügbaren Parameter sichtbar, auch diese, die keine Funktion haben.

PROGRAMMIERUNG-OFFEN

Mit Taste 4 und 5 können Sie diesen Wert verändern

Was können Sie mit der Programmierung reduziert und offen machen?:
Wenn Sie einen Parameter in der Programmierung reduziert auf „0“ stellen, danach die Programmierung verlassen, so ist dieser Parameter bei der nächsten Einwahl in die Programmierung reduziert nicht mehr sichtbar. Sie können diesen Parameter wieder erreichen, indem Sie für diese Taste die Programmierung offen wählen. Setzen Sie nun wieder einen Wert für diesen Parameter ein. Stellen Sie danach die Programmierung reduziert wieder ein, und überprüfen Sie, ob dieser Wert sichtbar ist.
Laufzeit Produkt 1 ist immer sichtbar, auch wenn der Parameter auf „0“ gestellt wird.

Drehzahl Mixer :
Sie haben die Möglichkeit, die Geschwindigkeit der Mixermotoren zu beeinflussen. Standardeinstellung der Mixermotorgeschwindigkeit, entnehmen Sie bitte der Dosierliste. Einstellmöglichkeiten von 00 bis 05.

DREHZ. MIXER 1
00

Drehzahl Mixer ... 00:
Die Mixerbegrenzung ist deaktiviert, das heißt, der Motor läuft mit voller Leistung.

Erläuterung der Einstellung Drehzahl Mixer:
Die Spannungsversorgung wird reduziert, das heißt der Motor läuft langsamer. Die Geschwindigkeit wird dadurch reduziert. Die angegebenen Umdrehungszahlen beruhen sich auf Messungen ohne Belastung.

Einstellung	**00**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**
Spannung Volt DC	24 V	21 V	18 V	15 V	12 V	9 V
Geschwindigkeit u/pm	16000	13500	11000	8000	5800	3200

Diese Angaben sind Zirka Werte.

14. Dosierliste

14.2 Dosierliste Luce 600 Presso Bean

Software Version: MLED 5B–05.02.04	Standard Daten		Ihre Daten	
	Wassermenge 180 ccm		Wassermenge 180 ccm	
	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml
TASTE 1 Latte Macchiato				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 3	2.6			
LAUFZEIT PRODUKT 5	5.6			
LAUFZEIT WASSER 1	2.5			
LAUFZEIT MIXER 1	5.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	7.0			
LAUFZEIT MIXER 2	6.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 2 Cappuccino				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 3	3.0	2.2 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	2.5	6.0 g		
LAUFZEIT WASSER 1	4.0			
LAUFZEIT MIXER 1	7.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	5.0			
LAUFZEIT MIXER 2	8.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 3 Cappuccino extra				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 3	3.0	2.2 g		
LAUFZEIT PRODUKT 4	0.7	4.5 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	2.5	6.0 g		
LAUFZEIT WASSER 1	4.0			
LAUFZEIT MIXER 1	7.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	5.0			
LAUFZEIT MIXER 2	8.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			

14. Dosierliste

Dosierliste Luce 600 Presso Bean **14.2**

Software Version: MLED 5D–04.02.05	Standard Daten		Ihre Daten	
	Wassermenge 180 ccm		Wassermenge 180 ccm	
	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml
TASTE 4 CreMoca / Espresso				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	3.0			
LAUFZEIT PRODUKT 2	1.4	5.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	2.5	5.0 g		
LAUFZEIT WASSER 1	2.5			
LAUFZEIT MIXER 1	4.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	2.0			
LAUFZEIT MIXER 2	4.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 5 Café au Lait				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 3	3.2	2.4 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	2.2	5.0 g		
LAUFZEIT WASSER 1	5.0			
LAUFZEIT MIXER 1	7.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	4.0			
LAUFZEIT MIXER 2	7.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 6 MoccaCino				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 3	3.5	2.8 g		
LAUFZEIT PRODUKT 4	2.4	1.5 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	3.0	7.0 g		
LAUFZEIT WASSER 1	4.0			
LAUFZEIT MIXER 1	7.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	5.0			
LAUFZEIT MIXER 2	8.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 7 Kaffee schwarz				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 3	2.9	2.0 g		
LAUFZEIT WASSER 1	11.0			
LAUFZEIT MIXER 1	13.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			

14. Dosierliste

14.2 Dosierliste Luce 600 Presso Bean

Software Version: MLED 5D–04.02.05	Standard Daten		Ihre Daten	
	Wassermenge 180 ccm		Wassermenge 180 ccm	
	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml
TASTE 8 Kaffee weiss				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 3	2.9	2.9 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	1.1	2.5 g		
LAUFZEIT WASSER 1	6.0			
LAUFZEIT MIXER 1	9.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	3.0			
LAUFZEIT MIXER 2	5.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 9 Kaffee schwarz (Bohne)				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	8.0			
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT WASSER 1	3.0			
LAUFZEIT MIXER 1	5.0			
DREHZAHL MIXER 1	00			
TASTE 10 Kaffee weiss (Bohne)				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	6.0			
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.0	6.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	3.3	6.5 g		
LAUFZEIT WASSER 1	2.5			
LAUFZEIT MIXER 1	4.5			
DREHZAHL MIXER 1	00			
LAUFZEIT WASSER 2	3.0			
LAUFZEIT MIXER 2	5.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 11 Choco				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 4	3.9	26.0 g		
LAUFZEIT WASSER 2	9.0			
LAUFZEIT MIXER 2	11.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			

14. Dosierliste

Dosierliste Luce 600 Presso Bean 14.2

Software Version: MLED 5D–04.02.05	Standard Daten		Ihre Daten	
	Wassermenge 180 ccm		Wassermenge 180 ccm	
	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml
TASTE 12 Choco Creme				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 4	3.9	26.0 g		
LAUFZEIT PRODUKT 5	2.5	6.0 g		
LAUFZEIT WASSER 2	9.0			
LAUFZEIT MIXER 2	11.0			
DREHZAHL MIXER 2	00			
TASTE 13 Suppe / Individual				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 6	1.8			
STARTZEIT PRODUKT 6	1.0			
LAUFZEIT WASSER 4	9.0			
LAUFZEIT MIXER 4	11.0			
DREHZAHL MIXER 4	00			
TASTE 14 Teewasser				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER 3	11.0			
TASTE 15				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Gesperrt		Gesperrt	
TASTE 16				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Gesperrt		Gesperrt	
TASTE 17				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Gesperrt		Gesperrt	
TASTE 18				
TASTE Aktiv / Gesperrt	Gesperrt		Gesperrt	

WICHTIGER HINWEIS:
In dieser Dosierliste werden alle Menüpunkte aufgeführt, die veränderbar sind.

Im Programmiermodus REDUZIERT sind auch Parameter sichtbar, die nicht veränderbar sind aber eine Funktion haben. Diese Parameter sind für die Produktrezeptur festgelegt.

Im Programmiermodus OFFEN sind alle Parameter sichtbar. Für jede Tastenprogrammierung stehen Ihnen über 40 Einstellpunkte zur Verfügung. Das heißt bei 18 Wahltasten sind das über 700 Parameter die für eine Geräte-programmierung berücksichtigt werden müssten. Um Ihnen die Programmierung übersichtlicher zu machen, haben wir den Programmpunkt Programmierung REDUZIERT integriert.

15. Verkaufspreise einstellen

15.1 Preiszuteilung

Das Gerät verfügt über 19 Preisleitungen die den 18 Wahltasten fest zugeordnet wurden. Sie können mit 18 verschiedenen Preisen verkaufen.

Preis 1	-	Taste 1	Preis 11	-	Taste 11
Preis 2	-	Taste 2	Preis 12	-	Taste 12
Preis 3	-	Taste 3	Preis 13	-	Taste 13
Preis 4	-	Taste 4	Preis 14	-	Taste 14
Preis 5	-	Taste 5	Preis 15	-	Taste 15
Preis 6	-	Taste 6	Preis 16	-	Taste 16
Preis 7	-	Taste 7	Preis 17	-	Taste 17
Preis 8	-	Taste 8	Preis 18	-	Taste 18
Preis 9	-	Taste 9	Preis 19	-	Becher-Rabatt
Preis 10	-	Taste 10			

15.2 Verkaufspreise einstellen

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis Programmierung Preise an. Im Display erscheint:

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Der Verkaufspreis muß dem kleinsten Münzwert des Münzprüfers angepasst werden

Mit der Taste – 4 – und Taste – 5 – stellen Sie Ihren gewünschten Verkaufspreis ein.

Wenn Sie Preis 1 eingestellt haben, drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Preiseinstellung „0“ bedeutet kostenloser Verkauf. Ist ein Münzprüfer angeschlossen, so findet auch keine Münzannahme statt

Wiederholen Sie wie vorhergehend beschrieben den Vorgang bis Preis 19.

15.3 Wertigkeit der Münze festlegen

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis „Programmierung Münze“ an. Im Display erscheint:

Diese Funktion wird nur in Verbindung mit Impulsgebern unterstützt.

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Die Grundeinstellung für den Münzsatz ist wie folgt programmiert:
Münze A = 0,05 €
Münze B = 0,10 €
Münze C = 0,20 €
Münze D = 0,50 €
Münze E = 1,00 €
Münze F = 1,00 € (gewünschte Wertigkeit der Wertmarke)
Durch drücken der Tasten 4 und 5 können Sie den Münzwert auf- bzw. abwerten.

16. Temperatur einstellen

Temperatur Druckboiler 16.1

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste – 1 – das Verzeichnis „“Programmierung Temperatur“ an. Im Display erscheint:

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Mit den Wahltasten 4 und 5 können Sie die Heiztemperatur des Druckboilers bestimmen. Der Einstellungswert sollte nicht weit über dem Grundwert von 90 ^{0}C liegen.

Temperaturerhöhung °C 16.2

Drücken Sie die Taste –2-. Im Display erscheint:

Mit diesem Parameter stellen sie die Höhe der Temperatur für den in Temperaturerhöhung eingestellten Heizzyklus ein. Optimaler Einstellwert: **98°C**. Standardeinstellung: 0°C

TIP:
Die Temperaturerhöhung wird dann aktiviert, wenn nach längerer Zeit kein Kaffee entnommen wurde. Dabei können die Brüherteile erkalten und entziehen die Wärme. Das Getränk wird dadurch nicht ganz heiß wirken.

Temperatur Instantboiler 16.3

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Mit den Wahltasten 4 und 5 können Sie die Heiztemperatur des Instantboilers bestimmen. Der Einstellungswert sollte nicht über dem Grundwert von 80 ^{0}C liegen.

Temperaturerhöhung Zeit 16.4

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Mit diesem Parameter können Sie von 0 – 90 Minuten für den jeweils ersten Kaffee einen Heizzyklus für die Temporäre Temperatur einstellen. Optimaler Einstellwert: **20 Minuten.** Standardwert: 0 Minuten. **0 – 90 Minuten**

17. Verschiedene Einstellungen

17.1 Gerätenummer

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste – 1 – das Verzeichnis „Programmierung Verschiedene“ an. Im Display erscheint:

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Hier können Sie eine Gerätenummer eingeben.

Falls ein zweites Gerät an die LUCE angeschlossen wird, können Sie eine weitere Gerätenummer vergeben.

17.2 Information

Sie haben die Möglichkeit, zwischen mehreren Informationsschriften im Display zu wählen.
Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Mit der Taste – 4 – und Taste – 5 – stellen Sie Ihre gewünschte Display-Information ein.

0 = Probieren Sie Latte Macchiato
1 = Probieren Sie mal MoccaCino
2 = Goennen Sie sich eine Pause
3 = Frei Programmierbar
4 = Karte einführen
5 = Schluessel einstecken
6 = Ich bin Verkaufsbereit
7 = Information 7

Die Einstellung „3“ ist mit dem FlashCard Editor 2.2 frei Programmierbar.

17.3 Zahlungssystem

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Mit der Taste – 4 – und Taste – 5 – stellen Sie Ihre gewünschtes Zahlungssystem ein.

Zahlungssystem

Par. Einz. Verk. = Impulsgeber (z.B. G13) mit Funktion Einzelverkauf

Par. Mehr. Verk. = Impulsgeber (z.B. G 13) mit Funktion Mehrfachverkauf

Executive = Münzwechsler oder Bargeldlose Zahlungssysteme. Preiseinstellung im Automaten. Adapter für Verbindung wird benötigt.

Exec. Price Hold = Münzwechsler oder Bargeldlose Zahlungssysteme. Preiseinstellung im Zahlungssystem. Adapter für Verbindung wird benötigt.

MDB = Münzwechsler oder Bargeldlose Zahlungssysteme.

MDB USD Slave = Münzwechsler oder Bargeldlose Zahlungssysteme für zwei Geräte mit einem Münzschaltgerät.
Master = Gerät mit MDB-Münzschaltgerät
SLAVE = Gerät ohne MDB-Münzschaltgerät

Achten Sie auf die richtige Einstellung für Ihr Zahlungssystem. Bei Fehleinstellung erscheint im Display:

17. Verschiedene Einstellungen

Erste Installation 17.4

Diese Funktion ist automatisch bei Erstinbetriebnahme des Geräts aktiviert (Druckboiler, Instantboiler und Ausgleichsbehälter werden mit Wasser befüllt, Temperatur wird eingestellt, Fehlermeldungen im Fehlerspeicher werden gelöscht). Mit den Tasten 4 bzw. 5 können Sie diese Funktion (z.B. nach einer Reparatur) wieder aktivieren bzw. deaktivieren.

0 = Erstinstallation aktiviert
1 = Erstinstallation deaktiviert

Nachlaufzeit Ventilator 17.5

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Hier stellen Sie mit den Tasten 4 und 5 die Nachlaufzeit des Ventilators ein, wie lange der Ventilator nach Anwahl eines Produktes nachlaufen soll. Einstellwert zwischen 0 und 180 Minuten.

Standardeinstellung ist hier **5 Min.**

Zeit Signal 17.6

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

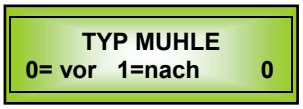
Bestimmen Sie die Tonlänge des Signaltones der CPU Steuerungselektronik bei der Wahl von Produkten bzw. Bestätigung der Münzannahme. Durch drücken der Tasten 4 und 5 können Sie den Wert zwischen 0,0 und 1,5 Sekunden einstellen.

Dezimalzahl 17.7

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Einstellung für den Dezimalpunkt nach EURO-Münzwert (x . xx). Einstellung = 2
Durch drücken der Tasten 4 bzw. 5 können Sie diesen Wert verändern.

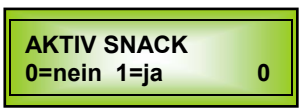
Typ Mühle 17.8



0 = **Mahlung vor Getränkeausgabe**
1 = Mahlung nach Getränkeausgabe (für nächste Portion)

Standardeinstellung ist hier **0.**

Aktiv Snack 17.9



Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Sie haben die Möglichkeit, die Luce mit oder ohne Snac-Modul zu betreiben. Wenn Sie diese Einstellung aktivieren, so erscheinen in der Programmierung zusätzliche Parameter für Preiseinstellungen, Temperatureinstellungen und Fehlermeldungen. Wenn Sie keinen Snack angeschlossen haben, so muss diese Einstellung zwingend auf „0“ sein. Diese Einstellung können Sie mit den Tasten 4 und 5 aktivieren bzw. deaktivieren.

0 = Ohne Snack 1 = mit Snack (Slave-Gerät)

17. Verschiedene Einstellungen

17.10 Rührstäbchen

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Wann soll die Funktion Rührstäbchen gegeben sein? Stellen Sie Ihre gewünschte Funktion ein.

RUEHRSTAEBCHEN
Staebchen Zucker

Rührstäbchenausgabe nur bei Vorwahl Zucker

Rührstäbchenausgabe
nur bei Kaffeeprodukten (Bohne) mit und ohne Vorwahl Zucker

(nicht bei Instantprodukten)

RUEHRSTAEBCHEN
Staebchen ohne - Z

Rührstäbchenausgabe bei jeder Anwahl

RUEHRSTAEBCHEN
Staebchen Alle

18. Diagnose Programme

Temperatur Anzeige 18.1

Diese Optionen sind wichtige und nützliche Instrumente für den Servicetechniker.

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis “Diagnostik“ an. Im Display erscheint:

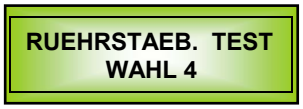
Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
1 = permanente Temperaturanzeige im Display
0 = keine Temperaturanzeige im Display
Deaktivieren Sie nach dem Test diese Anzeige wieder, damit die anderen Displayinformationen angezeigt werden können.

Becher-Test 18.2

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Drücken Sie nun die Taste 4. Der Bechergeber gibt nun einen Becher aus.

Stäbchen-Test 18.3



Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Um die Funktion des Rührstäbchenspenders zu testen drücken Sie die Taste – 4 -. Der Rührstäbchenspender gibt nun ein Rührstäbchen aus.

Schieber-Test 18.4

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Durch drücken der Taste – 4 – können Sie die Funktion des Produkt-Auslaufschiebers testen.

Voltage 18.5

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Hier können Sie die Ausgangsspannung vom Trafo ablesen.

19. Verkaufsdaten

19.1 Zähler Gesamt

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis “Verkaufsdaten“ an. Im Display erscheint:

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

ⓘ

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe im Verkaufs- und Freiverkaufsmodus.
Dieser Zählerstand ist nicht Rückstellbar.

19.2 Zähler Periode

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zwischenzähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahlen im Verkaufsmodus. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

19.3 Zähler EURO

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Münzwerten im Verkaufsmodus. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

19.4 Zähler Test

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahl im Freiverkaufsmodus. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

19.5 Zähler Preis 1 bis Preis 20

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

ⓘ

Preis 20 ist nur Aktiv in Verbindung mit XTRA-Snack.

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahl der verkauften Getränke der Taste 1. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

Gehen Sie wie zuvor beschrieben bei allen weiteren Preisleitungen (bis Preis 20) so vor, um die Zählerstände abzulesen oder zurückzustellen.

19.6 Verkaufsdaten auslesen

Die Verkaufsdaten können auch mit einer FlashCard ausgelesen werden. Hierzu benötigen Sie einen FlashCard Editor. Mit dem FlashCard Editor werden die Umsatzdaten in eine Exceldatei umgewandelt. Lesen Sie hierzu die Dokumentation für den FlashCard Editor.

ⓘ

20. MDB Einstellungen

MDB Parameter 20.1

PROGRAMMIERUNG MDB

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis “Programmierung MDB“ an. Im Display erscheint:

Verändern Sie die MDB - Einstellungen nach folgender Tabelle.

Mit der Taste -2- bewegen Sie sich im Bereich CODE und mit den Tasten -4- und -5- verändern Sie die Werte.

CODE	Erklärung	Eingestellter Standardwert
Coin Taste 9 – 10 – 11 – 12	Tubenauszahlung durch Drücken der Tasten 9 – 10 – 11 – 12 (9 = 0,50 € 10 = 0,20 €, 11 = 0,10 €, 12 = 0,05 €)	
EE	0 = Wechselbereit 1 = Kaufzwang	1
C MAX KREDIT	Maximaler Kredit in Cent 0 = unendlich 500 = Wert in Cent = 5 €	0
R MAX Restgeld	Maximaler Restgeldbetrag in Cent 0 = unendlich 500 = Wert in Cent = 5 €	0
SS	0 = Einzelverkauf (Singlevend) 1 = Mehrfachverkauf (Multivend)	0
Wertmarke	Wertigkeit oder Freiverkaufsimpuls der Wertmarke Freiverkaufsimpuls ist = 0. Anzeige im Display: Freiverkauf Wertigkeit der Wertmarke die im Münzprüfer einprogrammiert ist. Z. Bsp. 100 = 1 €. Anzeige im Display: 1.00	0
CIN	Sperren der einzelnen Münzkanäle A B C D E F G H I J K L M N O P 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 = Aktiv 1 = Gesperrt	Alle Münzen aktiviert **0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0**
CH	Annahmegruppe bei Anzeige „abgezähltes Geld einwerfen“ BLOCK EURO (€) A B C D E F G H I J K L M N O P 5 10 20 50 100 200 - - - - - - - - - - 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 = Aktiv 1 = Gesperrt	**Bitte Beachten Sie:** Bei Verwendung einer Wertmarke, den entsprechenden Kanal aktivieren. (TK)
Banknote Wahl	Banknotenleser 0 = Akzeptiert alle Banknoten 1 = Akzeptiert alle Banknoten, auf die das Münzschaltgerät (MDB) Restgeld auszahlen kann. 2 = Akzeptiert nur Banknoten in Verbindung mit U-Key-Leser (Schlüsselaufwertung), aber nur wenn U-Key-Schlüssel steckt.	
MDB Tubeninhalt	Gesamtinhalt der Tuben	Wert in EURO
	ⓘ **Diese Einstellungen sind nur für Münzwechsler nötig.**	

21. Uhrzeit

21.1 Uhrfunktionen

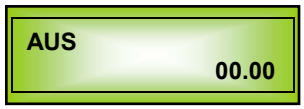
Drücken Sie die Taste 1. Im Display erscheint:
Das Gerät verfügt über eine interne Uhr. Sie haben die Möglichkeit verschiedene Schaltfunktionen einzustellen. Die Uhr wird erst Aktiv wenn Sie eine Uhrzeit eingeben.

21.2 Ein

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier legen Sie den Einschaltzeitpunkt des Automaten fest. (z. Bsp. 06.00). Mit Einstellung 00.00 ist diese Einstellung wieder deaktiviert.

21.3 Aus

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier legen Sie den Ausschaltzeitpunkt des Automaten fest. Ein Verkauf der Getränke ist nur innerhalb der EIN- und AUS-Schaltzeit möglich. Wenn die Ausschaltzeit erreicht ist, zeigt der Automat im Display: Bin ab 06.00 wieder Verkaufsbereit. Mit Einstellung 00.00 ist diese Einstellung wieder deaktiviert.



21.4 Spülung

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

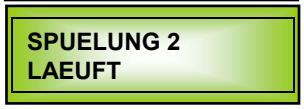
Hier legen Sie den Einschaltzeitpunkt der automatischen Spülung fest (z.Bsp. 07.00).

Erreicht die eingestellte Uhr den Parameter 7.00 so startet die automatische Spülung mit folgender Displayanzeige:

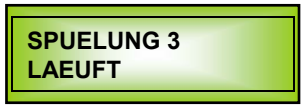
Die automatische Spülung erfolgt nur, wenn innerhalb 24 Stunden ein Abverkauf von mindestens 5 Portionen stattgefunden hat.

Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca. 60 ml Wasser über den Brüher ausgegeben.

Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca 60 ml Wasser über die Mischschale 1 ausgegeben.

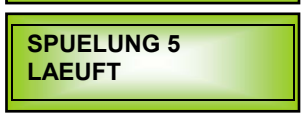


Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca. 60 ml Wasser über die Mischschale 2 ausgegeben.



Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca. 60 ml Wasser über den Heißwasserschlauch ausgegeben.

Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca. 60 ml Wasser über die Mischschale 4 ausgegeben.



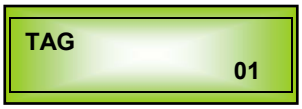
Nach Ablauf der automatischen Spülung wechselt das Gerät zurück in den Verkaufsmodus.
Die automatische Spülung wird durch Eingabe des Parameters 00.00 wieder deaktiviert.

21. Uhrzeit

Uhrzeit 21.5

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier legen Sie die normale aktuelle Uhrzeit fest.

Tag 21.6



Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier können Sie das Tagesdatum eingeben.

Monat 21.7

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier können Sie den Monat eingeben.

Jahr 21.8

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier können Sie das aktuelle Jahr eingeben.

22. Fehlerspeicher

22.1 Fehlermeldungen

Das Gerät speichert die letzten 20 Fehlermeldungen. Die einzelnen Fehlermeldungen können durch drücken der Taste -4- gelöscht werden.

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis “Fehlermeldungen“ an. Im Display erscheint:

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Erläuterung der Fehlermeldung:

Es wird immer die letzte Störung als n. 1 angezeigt.

n. 1 = Fehlermeldung Nr. 1
AUS 31B = Störungsursache (s. Kapitel 24.1)
07:12 = Uhrzeit der Fehlermeldung
16-08-2003 = Datum der Fehlermeldung

Drücken Sie noch mal die Taste – 2 -. Im Display erscheint die nächste Fehlermeldung: n. 2 = Fehlermeldung Nr. 2.

Mit Drücken der Taste – 2 – können Sie alle Fehlermeldungen bis n. 20 abrufen.
Ist der Speicher mit 20 Fehlermeldungen belegt und es tritt erneut eine Fehlermeldung auf, so werden die Fehlermeldungen um eine Nummer (n. xx) nach hinten versetzt und die Fehlermeldung (n. 20) aus dem Speicher gelöscht.

Wenn der Fehlerspeicher noch nicht von allen Plätzen benutzt wurde, so erscheint im Display:

Wenn Sie zuverlässige Werte in den Fehlermeldungen möchten, so Achten Sie darauf, daß die Uhr mit Uhrzeit, Tag, Monat und Jahr richtig eingestellt ist.

23. EVA-DTS

Programmierung EVA-DTS 23.1

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis „Programmierung EVA-DTS“ an. Im Display erscheint:

Drücken Sie die Taste –2-. Im Display erscheint:
Hier können Sie durch drücken der Tasten –4- und –5- eine Gerätenummer vergeben.

Drücken Sie die Taste –2-. Im Display erscheint:
Hier können Sie durch drücken der Tasten –4- und –5- eine Standortnummer vergeben.

Drücken Sie die Taste –2-. Im Display erscheint:
Hier können Sie durch drücken der Tasten –4- und –5- eine Ausstattungsnummer vergeben. (z.B. mit U-Key-Leser)

Drücken Sie die Taste –2-. Im Display erscheint:
Hier können Sie durch drücken der Tasten –4- und –5- eine Nummer für das zuständige Terminal eingeben.
(1 = Lesbar für alle Terminals)

Verlassen des Programmiermodus 23.2

Sie befinden sich im Programm und haben alle Optionen nach Ihren Wünschen eingestellt. Drücken Sie nun die Taste 1, danach die Programmiertaste, um aus dem Programmiermodus in das Verkaufsprogramm zu gelangen. Im Display erscheint dann ENDE PROGRAMMIERUNG.

24. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

24.1 Störmeldungen

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheinen dann als Mitteilung: z. Bsp.: AUS (Code). Um die Störanzeige zu entfernen muss das Gerät Ein- und Ausgeschaltet werden.

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 1	keine Becher	Becher nachfüllen Fotozelle defekt / erneuern Bechertyp nicht geeignet	
SERVICE AUS 2	Störung am Zahlungssystem	Falsches Zahlungssystem Adapterkabel defekt Leitungsunterbrechung der Datenleitung Münzgerät zur CPU Münzgerät defekt	
SERVICE AUS 3	Überlaufeimer voll	Überlaufeimer entleeren	
SERVICE AUS 4a	Störung am Produktauslauf-Schieber	Mikroschalter überprüfen Antriebsmotor überprüfen Kabelverbindung überprüfen	
SERVICE AUS 4b	Störung am Getriebe vom Produktauslaufschieber	Antriebsmotor überprüfen Falsches Getriebe eingebaut.	
SERVICE AUS 5A	Der rechte EAROM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen	
SERVICE AUS 5B	Der linke EAROM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen.	
SERVICE AUS 6	kein Wasser	Wasserzulauf nicht aufgedreht ungenügender Wasserzulauf (Einlaßventil defekt)	Überlaufschlauch am Einlassventil abziehen, angesammeltes Wasser aus dem Schlauch ablaufen lassen
SERVICE AUS 6B	Wasserverlust im Boiler oder Ausgleichsbehälter obwohl kein Abverkauf statt gefunden hat.	Boiler und Ausgleichsbehälter auf Dichtigkeit überprüfen Schlauchverbindungen überprüfen	

24. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

Störmeldungen 24.1

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 7	Brüher verstopft	Spülprogramm für Brüher starten	
		Brüher ausbauen und reinigen	
	Die Brühzeit wurde überschritten	Mahlung zu fein eingestellt	
		Flowmeter (Wasserzähler) defekt	
SERVICE AUS 8	Der Brüher läuft nicht in seine Endstellung	Microschalter am Brühermotor überprüfen	
		Spannung für Brühermotor überprüfen	
SERVICE AUS 8 A	Der Microtaster für den Brüher hat ausgelöst	Der Brüher ist nicht, oder nicht richtig eingebaut	
		Der Microtaster ist defekt	
		Der Mikroschalter ist defekt	
KEIN KAFFEE AUS 9	Die Zeitspanne zur Befüllung des Dosierers wurde überschritten	Der Kaffeebohnenbehälter ist leer	
		Der Schieber am Bohnen-Behälter ist geschlossen	
		Die Mahlscheiben sind stumpf und müssen erneuert werden	
		Die 6,3A Sicherung hat ausgelöst	
SERVICE AUS 10	Verlust von programmierten Eingaben oder Störung am Programmspeicher. EAROM´s ohne Daten.	Daten über die Flash Card neu laden	
		Die EAROM´s erneuern	
		Antriebsmotor überprüfen	
		Kabelverbindung überprüfen	
SERVICE AUS 14	Boilerfüllstandskontrolle nicht in Ordnung	Mikroschalter am Ausgleichs-behälter überprüfen	
	Verkauf ohne das Wasser nachgefüllt wurde	Abverkauf Microschalter nicht betätigt	
SERVICE AUS 15	Störung am Becherturm	Lichtschranke nicht in Ordnung	
		Becherturmmotor überprüfen	
SERVICE AUS 16	Eine der Programmiertasten auf der Münzgerätetüre ist verklemmt oder defekt	Die Tasten überprüfen und falls nötig ersetzen	
SERVICE AUS 17	Störung an der Folientastatur	Folientastatur erneuern	

24. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

24.1 Störmeldungen

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 24 A	24 Volt Versorgungsspannung fehlt	Transformator defekt	
		Stecker Transformator ist lose	
	Leiterbahnen auf der Powerplatine sind unterbrochen	Powerplatine defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
SERVICE AUS 24 B	Ein Transistor für die Versorgungsspannung auf der Powerplatine ist defekt	Transistor erneuern	
		Powerplatine erneuern	
	6,3A Sicherung auf der Powerplatine hat ausgelöst	Powerplatine defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
SERVICE AUS 25	Fehler am Bechergebermotor	Mikroschalter defekt	
		Ausgang Powerplatine defekt	
SERVICE AUS 31 A	Druckboiler zu heiß	Powerplatine defekt (Triac für Heizung macht Kurzschluß)	
SERVICE AUS 31 B	Druckboiler zu kalt	STB hat ausgelöst	
		Powerplatine defekt (Transistor defekt)	
SERVICE AUS 31 C	Temperaturfühler am Druckboiler misst nicht	Temperaturfühler defekt	
		Zuleitung zum Temperaturfühler unterbrochen	
		Stecker von Temperaturfühler defekt	
SERVICE AUS 33 A	Instantboiler zu heiß	Powerplatine defekt (Triac für Heizung macht Kurzschluß)	
SERVICE AUS 33 B	Instantboiler zu kalt	STB hat ausgelöst	
		Powerplatine defekt (Transistor defekt)	
SERVICE AUS 33 C	Temperaturfühler am Instantboiler misst nicht	Temperaturfühler defekt	
		Zuleitung zum Temperaturfühler unterbrochen	
		Funktion abschalten	
SERVICE AUS 50 A	Keine Verbindung zwischen CPU und Powerplatine	Patchkabel lose	
		Patchkabel defekt	

24. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

Störursachen ohne Störmeldung 24.2

Die hier beschriebenen Störungen werden durch keine Meldung im Display angezeigt.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Automat ist außer Betrieb, kein Teil erhält Strom.	Stromnetz ist ausgefallen	Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen
	Eine der Hauptsicherungen hat ausgelöst	Sicherung ersetzen
Der Automat ist außer Betrieb, auf dem Display sieht man nichts aber einige Teile erhalten Strom.	Eine Sicherung auf der Powerplatine ist defekt	Sicherung ersetzen
	Das Display ist nicht richtig an die CPU angeschlossen	Steckverbindung kontrollieren
Der Automat ist an, es wird aber weder Wasser noch Produkt ausgegeben	Eine der Sicherungen 24 Volt ist defekt. Ausgangsspannung Trafo.	Sicherung ersetzen
Der Automat ist an, er gibt Wasser aus aber kein Produkt.	Produktbehälter sind nicht richtig eingehängt	Produktbehälter richtig Einhängen
	Produktmotor defekt	Produktmotor ersetzen
		Powerplatine defekt
	Steckverbindung lose	Kabelverbindung prüfen

Ihr Service und Beratungspartner